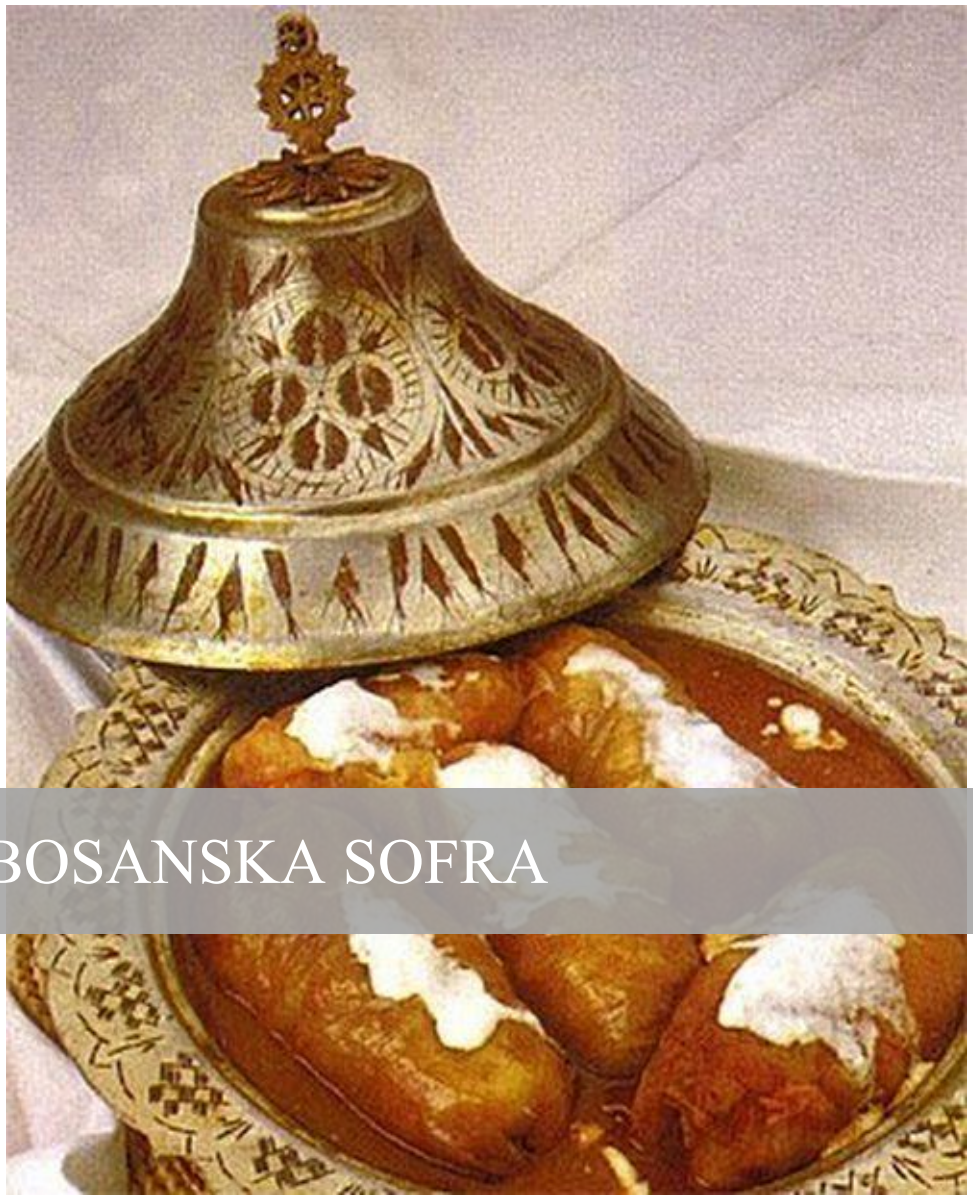
RAIF ESMEROVIĆ



BIH

BOSANSKA SOFRA

Tradicionalna kuhinja Bošnjaka

Hotio bi Ali-paša doći,

Al' ne smije kroz Saraj'vo proći,

Nisu age medene baklave,

A junaci pita zeljanica,

Bezerdžani na medu đunlari,

Mladi bez keške u kazanu,

A terzije sitne rešedije,

A bakali bijeli pilavi,

Krevetari biber po pilavu,

Biber pali, bijeli pilav pali,

Kazandžije zlaćani sahani,

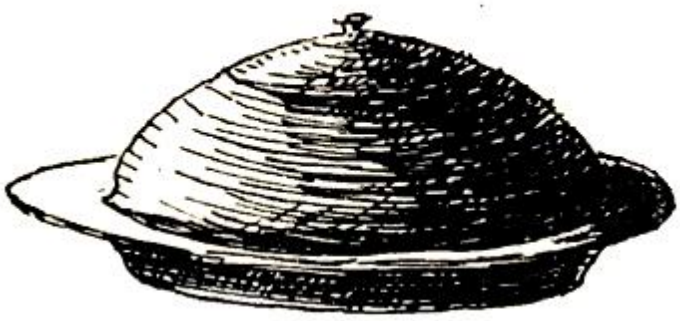
Čizmedžije zerde u sahanu,

Saračići sitni kolačići,

A kazazi bamja u sahanu,

Borov čorba kahvedžije mlade,

A aščije hošaf kajsije.



Ishrana je stara koliko i samo čovječanstvo. Od svog prvog trena kada dođe na ovaj svijet čovjek je ovisan o hrani da bi preživio. Hrana osim primarne egzistencijalne svrhe ima i onu drugu gurmansku da zadovolji ljudsku potrebu za uživanjem. Svi imamo tu hedonističku crtu u sebi koja nas stalno tjera da obogaćujemo fond čula okusa. Hrana je izvor energije ili prostije rečeno ona je gorivo za tijelo. Ali za razliku od auta mi imamo mogućnost da u hrani uživamo zahvaljujući čulima okusa i mirisa. Zbog toga hrana je neiscrpna tema o kojoj se može pričati u beskonačnost.

Hrana ima i jak socijalni učinak, ona nas povezuje kroz zajedničke doručke, ručkove i večere. Objedujući članovi familije njeguju osjećaj zajedništva, djeci jača samopouzdanje ali i roditeljima koje briga o potomstvu čini sretnim i zadovoljnim. Vjerovatno neraskidiva ljubav majke i djeteta se rađa upravo za vrijeme dojenja, dok su fzički spojeni, u trenucima dok majka držeći dijete upija njegov miris i obratno.

Hrana nas otvara emotivno, nebrojeno puta smo čuli izreku da ljubav ide kroz želudac. Djeljenje hrane, posebno sa gladnim i siromašnim, razvija u nama altruizam, čovječnost, obogaćuje dušu i svijest te ono najvažnije – oslobađa nas egoizma i sebičnosti koje degradiraju svako ljudsko biće.

Nauka nas uči kako se čovjek rađa sa tri straha; strah od buke, strah od pada i strah od gladi. Upravo glad je fobija koja čovjeka prati kroz cijeli život i u nama aktivira praiskonski nagon za preživljavanjem. Sa pojedinim ljudima taj strah vlada jače nego sa drugima pa oni postaju sakupljači – kupuju velike količine hrane, gomilaju zalihe za “crne dane” i trude se svim silama da produže rok trajanja tim proizvodima. No, na žalost, ne postoji mogućnost da se iko od nas osigura za duži vremenski period i koliko god nam se činilo da je hrana dostupna svima u manjem ili većem opsegu ne treba zaboraviti da glad nije stvar prošlosti.

Strah od gladi međutim nije pojedinačan, on postoji u svakom narodu pa tako i našem. U prošlosti, posebno tokom gladnih godina koje su došle ubrzo nakon završetka Drugog svjetskog rata u Bosni i Hercegovini narod je bio poprilično neuhranjen i boležljiv usljed oskudice, što se posebno odrazilo na natalitet, ali i sposobnost rada i privređivanja zajednice. Stoga se izrazito cjenila uhranjenost i punašnost, kada su to materijalne mogućnosti dopuštale, posebno kod mladih djevojaka, jer su one po narodnom poimanju bile pravi primjer životne snage i dobrog zdravlja. Debele djevojke garantirale su majčinstvo, mogućnost za rađanje, ali i za rad. Kolika je bila opsjednutost debljinom u prošlosti dovoljno ilustruje izjava jedne nene koja se usprotivila izjavi kako današnje djevojke moraju biti vitke kako bi bile lijepe: “Eh, moj sinko, jel’ tako kad ti odeš kupiti jabuke da ćeš uvijek odabrat one velike i crvene a nećeš uzeti one žute i male? Tako ti je i sa curama, valja samo ona koje ima. Te ima i na oku i na konaku”.

Isto tako, krupni muškarci su odavali određenu sigurnost zbog svoje veličine i snage. Djeca su se hranila sa željom da budu debela, rumena u licu - jer su mršava djeca smatrana bolesnim, od njih se nije ništa očekivalo. Istovremeno u razmišljanju naroda debljina je podsvjesno održavala iluziju da se ima dovoljno hrane te se na taj način živjelo u pritajenom optimizmu. I danas se često čuje izjava “Neka nisi samo gladan” ili “Hvala Bogu ima se za pojesti i popit, a ostalog će biti”, u kojima se naslućuje tradicionalni strah naroda od gladi i nestašice hrane.

Nažalost, i u današnjem vremenu problem gladi nije riješen i doista je deprimirajući podatak kako u svijetu ima više od milijardu gladnih ljudi, posebno djece, dok se u zapadnim zemljama hrana baca iz sasvim banalnih razloga. Sličan trend, ali u znatno manjem opsegu,

nalazimo i na našim prostorima koji se ne mogu niti približno mjeriti sa ekonomijom zapadnih zemalja što je alarmantan podatak jer takvo djelovanje odraz je našeg neznanja i nehumanosti. Razmišljanje nekog podneblja najlakše je procjeniti kroz njegov odnos prema prirodi. Vidimo li rijeke i potoke prepune plastičnih vrećica, boca i drugog smeća ili to isto smeće uzduž ceste, livada i šuma možemo odmah znati da se nalazimo u području gdje mentalitet naroda nema nikakvu senzibilnost prema očuvanju prirode koja nas hrani. A takvih mjesta je u prilično velikom broju svuda po BiH.

HRANA I NAVIKE

Kada analiziramo svjetske kuhinje odmah ćemo opaziti kako se svaki narod različito hrani, no, što je ipak zanimljivije u ovom slučaju jeste da takvu pojavu susrećemo i unutar svake pojedine zemlje. Naime, teško nam može promaći spoznaja kako jedan isti narod na različitim područjima, regijama ili bolje rečeno gradovima i selima ima drugačije prehrambene navike. One su najčešće rezultat bolje ili lošije ekonomske situacije, otvorenosti ili izoliranosti određenog područja ili pak želje za očuvanjem autohtonosti.

Hrana u nama stvara isto tako određene navike koje uglavnom steknemo u djetinjstvu i slijedimo kroz cio život. Zbog toga danas do nas teško dopiru nova znanstvena istraživanja i preporuke kako da se zdravije i kvalitenije hranimo a posebno trudnice, mlade majke, dojenčad, bolesnici, sportaši ili ljudi izloženi teškom radu ili velikom stresu.

Danas kada smo svi razvili neobjašnjivu potrebu za pretjeranim filozofiranjem i diskutiranjem o svemu i svačemu, pa tako i o hrani, zaboravljamo drevnu mudrost kako je umjerenost u svemu najbolja i dugoročno najisplativija opcija. Osobno, nikada nisam bio pobornik izbjegavanja neke hrane ili pića samo zato što je ono kalorično, gazirano, začinjeno ili strano. Ljepota okusa upravo se nalazi u raznolikosti prožetoj umjerenošću, koja obogaćuje unutarnja čula i zadovoljava našu urođenu radoznalost.

Još jedna loša navika koju vidimo kod velikog broja današnje populacije jeste naoko bezrazložno prežderavanje. Prema jednom domaćem istraživanju mnogi ljudi u toku dana, ili općenito tokom velikog dijela svog života, jedu više od onog potrebnog za normalno funkcionisanje organizma. Što češće jedemo nesvjesno dobijamo želju da svako malo nešto prezalogajimo ili suprotno ukoliko manje jedemo i u dužim vremenskim razmacima u toku dana imamo primjetno slabiju želju za hranom. Slično je i sa seksom. Razlog takvog ponašanja treba svakako tražiti i u okvirima psihologije jer glad nije uvijek izazvana nedostatkom hrane u želucu već manjkom emotivnog zadovoljstva, unutarnjim konfliktom koji može biti uzrokovan pogrešnim stavom o sebi, potisnutim bijesom, zatomljivanjem određenih sjećanja i slično.

Glasoviti arapski liječnik Al-Harisa bin Keldeha rekao je sljedeće: “Stomak je izvor bolesti, a paziti na ishranu glavni je lijek”. Krucijalno pravilo kvalitetne ishrane jeste da ona mora zadovoljiti osnovne potrebe našeg organizma. Da bi to postigli potrebno je da obezbjedimo neophodne hranjive sastojke koji će biti dostatni za dnevne potrebe organizma. Naravno, i tu treba posvetiti pažnju ka nekim bitnim stavkama od kojih je jedna uzrast, spol i druge

pojedinosti pojedinca ili grupe. Djetetu u razvoju i odrasloj osobi, na primjer, nije potrebna ista količina hrane. Dok je metabolizam mlade osobe u razvoju prilično brz kod odrasle osobe on je već u fazi blagog usporavanja kada se kilogrami vrlo lako “lijepe” i ostaju. Sličan primjer se može prikazati i sa osobom koja radi svakodnevno težak fizički rad i one koja većinu vremena provede sjedeći na poslu u uredu ili doma na krevetu, uz televizor. Naravno, to ne znači da osobe koje ne rade teže fizičke poslove ne moraju jesti ili da trebaju vrlo malo konzumirat hranu već se ovdje radi isključivo o bržoj ili sporijoj potrošnji kalorija.

UNOS HRANJIVI SASTOJAKA

Prema medicinskom poimanju tjelesna težina odraslog čovjeka treba da bude ravna njegovoj visini u centimetrima, manje 100 cm. ukoliko je neko visok 180 cm njegova idealna težina bi trebala biti 80 kg. No, ne treba se strogo pridržavati takve regulative jer su svakako dozvoljena odstupanja pa ukoliko čovjek ima tu visinu a nekoliko kilograma više ili manje nema razloga za zabrinutost.

Pravilnu ishranu čini ravnomjeran unos hranjivi sastojaka poput masti, ugljeni hidrata, mineralnih soli, bjelačevine, vode ali i vitamina. Kada analiziramo sastav ugljeni hidrata, bjelančevina i masti odmah ćemo otkriti da se oni sastoje od ugljika, vodika i kisika a bjelančevine i od azota. Iako su ti elementi prisutni svuda oko nas, u zraku i vodi, mi ih ipak ne možemo koristiti poput biljaka već iz dobijamo iz masti, bjelančevina (mesa, jaja), i ugljeni hidrata (kruh, krompir).

Dnevne potrebe čovjeka za kalorijama i hranjivim sastojcima tokom dana variraju od fizičke aktivnosti što može biti primjerice za onu minimalnu aktivnost 2400 kalorija do teškog fizičkog rada sa 5200 kalorija.

Bitnu pažnju treba obratiti na unošenje tečnosti u organizam. Ne treba sa uma smetnuti važnu činjenicu da je voda našem organizmu na prvom mjestu. Naučna studija došla je do zaključka kako čovjek bez hrane može preživjeti i više od mjesec dana no bez vode šanse za preživljavanje su minimalne i uslovljenje jako kratkim periodom.

Plod u majčinoj utrobi sadrži oko 90% vode dok taj omjer kod novorođenčeta se osjetno smanjuje, na oko 75%. Kod odraslog čovjeka od ukupne težine oko 70% otpada na vodu. Voda je sastavni segment svih ljudskih organa, zahvaljujući njoj rastvaraju se sastojci hrane koju tek onda organizam može iskoristiti.

U pijenju tečnosti ne treba pretjerivati. Danas se mogu pronaći različite studije koje sugerišu koju bi količinu vode odrasla osoba trebala popiti u toku dana no zapravo svaki pojedinac je priča za sebe, ili organizam za sebe, i u skladu sa tim treba slijediti isključivo potrebe svog tijela. Nekakvim vještačkim forsiranjem uvijek se postiže negativan učinak.

Svima nam je potreban taj senzibilitet, da steknemo naviku osluškivanju samog sebe i onoga što nam tijelo poručuje ili signalizira. Kada dobijemo iznenadnu želju za nekom vrstom hrane to svakako nije slučajno već nam organizam alarmira što mu je u tom trenutku potrebno.

Znamo da ženama usljed menstrualnih ciklusa opadne nivo šećera u krvi te da one u tom period više nego obično posežu za čokoladama, kolačima i ostalim slatkišima. Za razliku od njih muškarci gaje veći afinitet prema mesu zbog potrebe za proteinima, što je genetski naslijeđeno iz davne prošlosti kada je muškarac imao ulogu lovca.

POST

Antropolizi i sociolozi vjeruju kako je ideja o postu posljedica nedostatka hrane i sveopšteg siromaštva sa kojim su se u prošlosti ljudi često suočavali. Post kao pojam za uzdržavanje od konzumiranja hrane poznat je kao sastavni dio svih drevnih i današnjih religija ali i magijskih sistema. Ideju o praktikovanju posta provodili su još stari Egipćani o čemu su pronađeni pisani podaci na zidovima hramova. Dakako najpoznatiji post u svijetu danas je onaj ramazanski koji prethodi velikom prazniku Bajramu.

Među Arapima i Irancima, te ostalim muslimanskim narodima, pored ramazanskog zna se i za nekoliko dosta kraćih i neobaveznih postova kojima se vjernici pročišćuju u svrhu eliminisanja grijehova. Svi oni se vezuju za određene mjesece u islamskom kalendaru ili lunarnom položaju. Najkraći od svih je trodnevni post koji se može praktikovati svakog arapskog mjeseca najbolje 13., 14. i 15 u mjesecu. Drugi, šestodnevni post, događa se u mjesecu Ševvalu, odmah nakon Ramazana. Al-Baidh ili post punog mjeseca je možda najpoznatiji po tome sto ga je prema nekim pisanim izvorima provodio i sam Poslanik. Posti se tri dana tokom punog Mjeseca.

Zanimljivo je navesti kako čak i u životinjskom svijetu susrećemo svojevrstan post kod pojedinih životinja, poput medvjeda, koji praktikuje zimski san.

Bilo da je riječ o vjerskom ili medicinskom postu među nutricionistima srećemo različito mišljenje o korisnosti ili štetnosti istoga i tu su mišljenja, kao što se može očekivati, podjeljena. Po uzoru na religiozni i medicinski post podrazumijeva potpuno ustezanje od hrane i vode tokom dana te sa obzirom na težinu oboljenja može potrajati od 6 do 40 dana. Mnogobrojne studije rađene po zapadnjačkim medicinskim centrima iznjedrile su sjajne rezultate i otvorile mogućnost za otvaranje pojedinih klinika koje svoje bolesnike tretiraju isključivo tretmanima posta u procesu liječenje.

Rezultati koji su ostvareni nadmašili su očekivano i pokazali kako se uzdržavanjem od hrane olakšava rad bubrega, snizuje masnoća u krvi, aktivira probavni sistem, izoštrava vid, pomlađuje tkivo, itd. Pojedine studije čak aludiraju da se rigoroznim postom u mogu u potpunosti uništiti stanice tumora tako da se tokom 40 dana bolesnik uzdržava od hrane, pijući samo određenu količinu vode.

OD ZAPADA KA ISTOKU

U prošlosti francuska i talijanska kuhinja imale su primat kako u Europi tako i diljem svijeta no sve više je očito da taj trend iščezava pred kuhinjama Azije i Bliskog Istoka. Ono što nam je nekada bilo jako daleko i skoro nepoznato danas je, zbog obilja informacija koje nas svakodnevno preplavljuju, postalo lako dostupno te samim time rasplamsalo želju za istraživanjem i upoznavanjem. Ista ta želja za promjenama potakla je, bez sumnje, kod miliona ljudi tendenciju kulinarskog avanturizma komu je vjetar u leđa neosporno dao internet kao medij koji nudi neiscrpan izvor informacija iz skoro svakog kutka naše planete.

Kultura ishrane našeg naroda i dalje se razvija zahvaljujući uticajima navedenih medija no ono tradicionalno se nikako ne zaboravlja već, dapače, njeguje se i prenosi na nove naraštaje. Ljudi sve više naginju zdravom načinu prehrane vođeni onom starom izrekom da je pola zdravlja u dobroj ishrani pa se stoga svjesno ili nesvjesno vraćaju tradicionalnoj kuhinji gdje sve vrvi od zdravih sastojaka i davno prokušanih recepata. Bošnjačka kuhinja se posebno ističe po svojoj kvaliteti pošto se ona razvijala najviše pod uticajem turske kuhinje koja se od strane današnjih nutricionista klasifikuje kao poluvegeterijanska. Turska kuhinja obiluje povrćem, mliječnim proizvodima, pirinčem (rižom) i upotrebom kokošijeg i jagnjećeg mesa, što je identično našoj kuhinji.

U sveopćoj navali najlošije hrane tzv.junk food-a, glavnog krivca za izazivanje mnogih bolesti i pretilosti, postaje mali luksuz pojesti kvalitetan i prirodan obrok. Stoga i ne čudi sve veća zainteresiranost ljudi za dobrim starinskim receptima i jelima naših deda i nani. Koliko je kuhinja nekog naroda kvalitetna i samim time dobra za zdravlje nacije najbolje pokazuje postotak debelih ili pretilih. Ili u prijevodu: bolesnih ljudi, pošto se debljina u medicinskim krugovima tretira bolešću. Svi znamo da je američka kuhinja na vrhu ljestvice najlošijih dok su orijentalne vodeće po kvalitetnoj ishrani. Bosna se u ovoj statistici može rangirati pri samom vrhu i to je samo još jedan razlog više da cijenimo domaće recepte.

Veliki problem današnjice svakako predstavlja strah od debljine oko koje vladaju različite predrasude poput one da se od hljeba, tjestenine ili pita deblja?! Da je takva tvrdnja ispravna onda bi Bošnjaci, kao najveći konzumenti rečenog, bili jedna od najdebljih naroda u regiji ili šire. Međutim, kod Bošnjaka mali postotak je debelih a kamoli pretilih osoba dok se recimo u Hrvatskoj, Mađarskoj ili Srbiji, usljed učestalog konzumiranja svinjetine, nalazi veliki broj debelih i predebelih ljudi.

Spremaj Meho gospodsku večeru,

Što je slano, nek je i biberli

Što medeno, nek je i šećerli

Što je masno, nek je i primasno.

HRANA U BOŠNJAČKOM ŽIVOTU I OBIČAJIMA

U prošlosti prostorija predviđena za spravljanje hrane nazivala se aščinica, ukoliko je u kući, ili pak mutvak (od arapske riječi matbab, kuhinja) ako je van kuće. Vanjska kuhinja spojena je plotom i krovom sa kućom, da ženska čeljad može bez zapreke iz kuće u mutvak i iz mutvaka u kuću. U sredini je kuhinje ili mutvaka otvoreno ognjište od kamena.

Aščinica se tradicionalno sastojala od vrlo malo elemenata, prije svega ognjišta sa sačem i pekom (pekva), naćvama u kojima se držalo kukuruzni i pšenično brašno, posuđem i sofrom. Izraz sofra koristio se uglavnom u gradskim područjima dok se na onim seoskim više upotrebljavao izraz sinija. Većina naziva jela i posuđa ima orijentalno porijeklo: pita, burek, ćevap, sarma, dolma, tirit, halva, baklava, hurmašice, sutlijaš, višnjab, paluza, ćasa, sahan, fildžan, tas, tava, tepsija, itd.

Sve što se nekad jelo nazivalo se jemek. Za pripremu jela govorilo se: "Idem spremiti jemek!" Prema standardnoj podjeli i proceduri meso se kuhalo i peklo, krumpiri su se kuhali, pura i mandra se vare, pita se peče, juhka se peče. Prijesno se jede kupus, luk, repa, krastavice, šljive, kruške, jabuke, trešnje, hašlame, zerdelije, šeptelije, dinja, karpuza i pastrma.

Na ražnju peku jare, horoza, kokoš, tukca, patku, gusku. U leđenu peku meso, halvu, rešediju. Pos'o kod pečenja zove se zijafet.

Štogod mu je mulazmi jest, sve vari u vodi. U vodi se vari rešedija, pandur, čenečija, pura, pilav. Pilava ima tri; jerešće pilav, juhkov pilav, pirinčev pilav. U vodi se još vari pirinčeva čorba, kulat čorba, bungurov pilav. U vareniki se vari sutlija, zerde, paluze i grahove mohune.

Kad jemek ne bi bio dobro pripravljen ili dobro skuhan/pečen domaćici se kazivalo da nije umijela uhasuliti u protivnom za dobro zgotovljen ručak ili večeru govorilo se "Hasul joj jelo!" (ukusno jelo).Ako bi nekim slučajem jelo smrdilo, za njega bi ukućani rekli: "čuje se". Kad bi jelo bilo tako pokvareno da se onom ko ga proba jesti povraća, reknu mu: "batal".

Najvještija kuharica koja je na glasu kao vrlo vješta nazivala se aščikaduna, nju su najčešće pozivali da pripremi jelo za iftar, svadbu, sunet ili neki drugi događaj. Dobrim ili vještim kuharem ili kuharicom smatra se ona osoba koja zna napraviti ukusnu čorbu i pravilno začiniti salatu.

Bošnjaci su tradicionalno vrlo gostoljubiv narod o čemu svjedoče stara kazivanja kako se pred gostom (musafirom) uvijek ustajalo i nudilo mjesto za sofrom i najbolja hrana. Ako bi gost odbio poziv zbog sitosti ili stidljivosti onda bi domaćica onaj kraj tepsije na kojem je dio hrane (pite) koji još nije konzumiran okrenula prema njemu "kako bi u kući ostao berićet". Još jedna praznovjerica koja potvrđuje takvo pravilo jeste ona koja kaže da je veliki grijeh jesti pred gladnom osobom, posebnom trudnicom, a ne ponuditi je hranom. U protivnom za kaznu toj osobi navodno pojavit će jačmer na oku.

U narodu se uvijek tolerisala škrtost na novcu ali nikada nije ona da se gostu ili gladnom ne ponudi da jede i pije. To je bilo i ostalo glavno pravilo svake bošnjačke familije. Grjehotom se smatralo i jesti nabaške tojest sam jer "niko neće izjest tvoju nafaku", te se sa negodovanjem gledalo na to da se onom članu koji je odsutan u vrijeme ručka ostavlja dio hrane jer možda se neko od prisutni neće dovoljno najesti. Tradicionalna pravila nalagala su da starješina kuće prvi počne jesti jesti a onda i drugi za njim. Za sofrom se nije smjelo glasno govoriti ili smijati, jer time se ponižava dom i hrana, pa bi takve domaćin potjerao riječima "Marš mi od sofre ćafiru, dušmaninu jedan!". Domaćica nije voljela ni da se kašikom udari po sofri na kraju ručka pa bi inzistirala da taj član familije uzme još jedna zalogaj i polako odloži kašiku a sve radi nafake u kući. Isto tako, sofru ne valja tresti jer nju drže meleci. Djeci se, posebno muškoj, nije dozvoljavalo da pjevaju za sofrom "bit će ti žena benasta" niti da ležeći jedu jer " tako samo jedu psi".

Prije nego što se počne jesti izusti se Bismilahir rahmanir rahim a nakon što se objeduje, na kraju ručka, još sjedeći za sofrom, kaže se Elhamdulillahi i doda; Allahu, tebi lijepi hair a berićet u srce i u kuću". Osim toga adet je nakon jela reći: "Allahu šućur i crnoj zemlji". Također, ova izjava koristi se i kod pozdrava i pitanja "Kako si?"-"Dobro sam, Allahu šućur i crnoj zemlji".

Prema hrani se nekada gajilo veliko poštovanje, "to je božji nimet", pa su se mrve od hljeba u toku objeda prstima kupile po sofri i jele a ukoliko se prosipaju napolju uvijek se pazi da se po njima ne gazi već da ih pojedu kokoške ili ptice. Osim navedenog egzistirao je adet da se nakon jela pojede malo kruha i sira a sve radi nafake u kući. Povede li se razgovor za sofrom i tom prilikom bude li prinuđen neko od prisutni da se pravda obično bi govorio "Tako mi ovog nimeta!"

I određena godišnja doba diktiraju režim ishrane koji u skladu sa tim zna biti bogatijeg ili siromašnijeg opsega. Simbol proljeća svakako je na primjer pita zeljanica, dok se zimi veća pažnja poklanja konzumaciji mesa.

Svi nosimo sjećanja iz djetinjstva i nostalgiju za nekim najčešće jednostavnim jelom koje nam je u tom vremenu bilo omiljena hrana. Često nas baš to sjećanje animira, vrati nam radost, sjećanje na roditelje, braću, sestre ili neke druge drage osobe. To nas navodi na zaključak da je hrana svakako više od jednostavne ljudske potrebe zadovoljavanja gladi.

Zimi je nekada bio običaj po selima da se u pekari šporeta na drva stavi po nekoliko neoguljenih krompira i tako ispeku. Pošto se malo ohlade, oguli im se kora, posole i jedu, najčešće uz frišku pogaču i domaći sir. Na sličan način pekli su se narezani komadi

masiraće. Kad bi domaćica "mela mliko" u stapu onda bi ono mlado maslo obično djeca mazala po kruhu i jela. Od mladog, tek izmetenog masla, domaćica bi pravila maslenicu.

Kroz hranu ljudi povezuju svoja sjećanja, različite događaje koje čak može evocirati neki miris.

Za djecu bi posebno bilo veselje kada bi nane ili tetka donijele zamotan u dimije ili skriven u bluzu veliki peksimet posut šećerom. Umijele su, pored peksimeta, donijeti djeci poneku krušku, jabuku, veliki orah ili pregršt suhih šljiva. Ono čega je bilo i što je od srca za dječiju dušu ništa ljepše a ni slađe nije bilo od toga.

VRLO ČESTO JEDUĆI NEKU POSLASTICU PRISJETIMO SE LIKA DRAGE OSOBE, NEGDJE DUBOKO U NAMA POTISNUTIH EMOCIJA, RIJEČI…PROTEKLA VELIKOSRPSKA AGRESIJA NA BOSNU I HERCEGOVINU VEĆINI ĆE BOŠNJAKA VRATITI SJEĆANJE NA GODINE SIROMAŠTVA, PROGNANIČKOG ŽIVOTA, GLADI. KAKO SE GLAD UVIJEK POVEZIVALA PONAJVIŠE SA PRIRODNIM KATASTROFAMA I RATOVIMA U NAŠOJ NACIJI GLAD ĆE JOŠ DUGO BITI ASOCIJACIJA NA KRVOLOČNU SRBIJANSKO-CRNOGORSKU AGRESIJU I RAZNE ZLOČINE KOJI SU TOM PRILIKOM POČINJENI A MEĐU KOJIMA SE NALAZI I PRISILNO IZGLADNJIVANJE NEVINIH LJUDI.

Priprema jela često je imala jak sociološki aspekt uočljiv u opisu pripreme čenečije, rešedije ili nišeste gdje se zahtjevao angažman većeg broja žena, posebno djevojaka, pa se za njih može reći da su predstavljali priliku za druženje, veselje i pjesmu. U Novom Beharu opisuju se vrlo kratko običaj pravljenja nišeste:

-"Gaziće se nišesta. Ko hoće da pravi "nišestu", taj mora sazvati iz komšiluka ili iz okolnih mjesta dosta djevojaka, koje će tu raskvašenu pšenicu u kazanima i bakračima gaziti i poslije rukama cijediti. To je, daklen, moba, koja je prije bila u velikoj modi."

„Tri djevojke pekle rešediju, Mara peče, a Hana potječe, Gospa sjedi pa sitno besjedi".

U onim vjersko-društvenim aktivnostima kada se tražilo zajedništvo veće mase ljudi poput mevluda, svadbe ili suneta jela su se služila u sobetu tojest neizmjenično slatka i slana, uz pravilo da se na početku i pri završetku objeda serviraju lakša jela. Na kraju se posluživao hošaf. Prema razlogu okupljanja

- KUĆA KOJA PRIPREMA MEVLUD SAZIVA SOFRU LJUDI I NE DOLAZI NIKO KO NIJE POZVAN. OD JELA SE SPREME I SLANA I SLATKA, KOJA SE NEIZMJENIČNO SLUŽE: ČORBA I TAGARICA, HALVA, PA SLANA MASLENICA, HALVA, BUREK, PA BAKLAVA I LUKOVICA, A ZA NJOM SUTLIJA ILI HOŠAF.

Osim ukusa u hrani se oduvijek tražila snaga (kuvet), zdravlje, mir.. Tako se tradicionalno hošafu od šljiva pripisuje blagotvoran utjecaj na crijevnu floru i općenito metobolizam "jer pospješuje probavu te spriječava zatvor!". Isto se misli za sva jela od kukuruznog brašna koja "čiste crijeva" pa je stoga svake sedmice poželjno pojesti nešto pripremljeno od ovog brašna.

SUĐE I POSUĐE

Hamdija Kreševljak u svom radu Kazandžijski obrt u Bosni i Hercegovini objavljenom u Glasniku Zemaljskog Muzeja iz 1951.godine opisao je posuđe koje se koristi u bosanskoj kuhinji. Tekst je izvanredno zanimljiv pa ga prezentiram u cjelosti:

Kuhinjsko suđe – ova vrsta suđa nije toliko brojna po vrstama, koliko je po obliku pojedinih komada. Kuhinjsko posuđe možemo uglavnom podijeliti u dvije vrste: suđe, u kome se jelo gotovi ili sprema i suđe u kome se jelo iznosi ili servira, ili pravije rečeno, suđe iz koga se jede. Za gotovljenje jela služi uglavnom tendžera, a na selu bakrači, pa tave, tepsije ili tevsije, a za serviranje ćase, sahani i tevsije. Ovamo još spada đevđir, kevčija, karađugum i lonac za maslo.

Tendžera je sud u kom se vari jelo. Razne su veličine. Ima ih malih, srednjih i velikih. Posve velika tendžera, u kojoj se može svariti cijelo janje, zove se kuzitendžera. Tendžera s vodoravnim drškom, zove se jol-tava, a tendžera gore šira nego na dnu zove se kušanu. Svaka tendžera ima svoj kapak. Dno je kod svih prema unutra, a tako su i strane nešto udubljene. Kapci su u obliku prikraćenog čunja sa zehom koji služi kao držak, kad se otklapa i priklapa.

Tamo, gdje se još uvijek vari na otvorenom ognjištu, tendžere su s vanjske strane crne. Poslovica kaže: Rugao se lonac tendžeri, što je crna". Svaka je tendžera kalajisana s vanjske i nutarne strane.

Tava je poveći i prema tendžeri znatno plići sud u kome se sprema (peče) jelo, za koje je potrebna veća površina. Tava s većim vodoravnim drškom zove se repata tava. Manja repata tava za topljenje masla ili loja, te za pravljenje zaprške zove se tavica. Površinom nešto manji, a dvostruko dublji sud sa savijenom drškom zove se jamak ili kuplidže. I u njemu se topi maslo, pa se po tome zove i maslenjak, ali se u njemu može i manja količina gotova jela podgrijati.

Tevsija ili tepsija je plići sud u kome se peče obično hljeb ili pita i prema tome se razlikuju hljebne i pitne tepsije, prve se zovu duboke, a druge pitne. Hljebne su tevsije uvijek bez pervaza, a pitne opet redovito s pervazom. Pervaz može biti iznad strane tevsije malo uvijen unutar i taj se uvoj zove kinija, a može biti i zavijen na kraju, a tome zavoju kažu zeh. Ako pervaz sa stranom tevsije čini pravi kut i ako nema zeha zove se dubočica. Nešto plića, a poveća zove se baklavska tepsija. Posve velika, a plitka tevsija bez zeha i kinije zove se demirlija. U ovoj se tevsiji ne peče jelo, nego se upotrebljuje mjesto sofre kad je kakova gozba. Pod demirliju, kad služi kao sofra, postavljaju se demiri. Demirlije su skoro uvijek savaćene, a ponekad su ornamenti vrlo lijepi. U jednoj pjesmi spominje se ovaj sud:

Hasanbeže, moj po Bogu brate,

Pokloni mi bega Mehmedbega;

Evo vodim četeres sejsana,

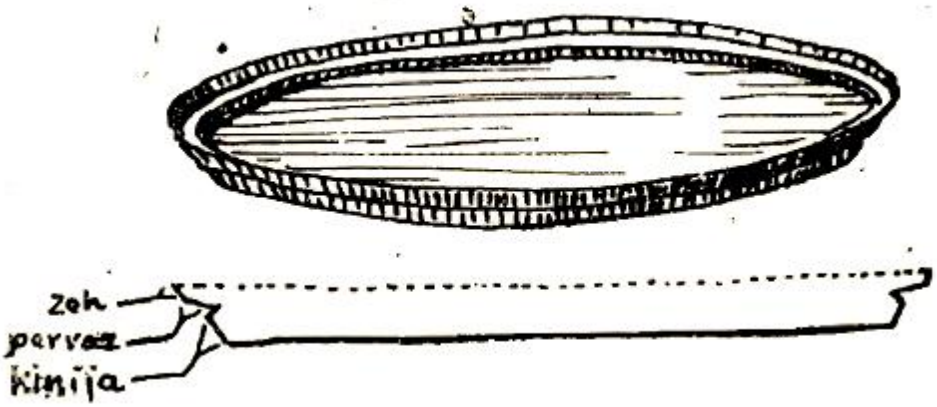
Na četerestoj zlatna demirlija,

I na njojzi kumrija robinja;

Vjera i Bog, sve ću tebi dati!

Tevsije pervazlije, koje se upotrebljavaju po Banja Luci i po ostaloj Bosanskoj krajini, imaju na četiri strane unakrst haneta na pervazu. Inače su tevsije obično bez haneta.

Duboka tevsija, dublja od hljebne, s hanetima zove se kadaifnjak, po jelu kadaifu. Ove tevsije imaju i kapak.



Za tevsiju zna narodna pjesma, a ušla je i u poslovicu: „Skuplja pita neg' tevsija“, ili opet: „Ako je pas pojeo pitu, ostala je tepsija“.

Ćasa je sud u kome se servira žitko jelo, kao što je čorba, mlijeko, itd. To su dublje posude poluokruglasta oblika sa nogom. Pazarija-ćasa je bez pervaza i bez kapka, a smarlama ili čarkiš-ćasa je s pervazom i kapkom. Usjeklina na bridu ćase gdje upada kapak, zove se taban. Pervaz može biti ravan, nazubljen egetom i haneli pa se kaže ćasa nahaneta ili kerana i bezhaneta. Kapak je u obliku čunja s jagodom na vrhu ili u obliku prikraćenog čunja s ključem na vrhu. Pazarija ćasa može biti obla, prižmaknuta i razvraćena.

I male ćase ili ćasice istog su oblika i iste vrsti kao i obične ćase, samo su ove skoro uvijek bez kapka. Ćasice služe i kao mjera. Njima se određuje koliko treba uzeti brašna, riže, šećera itd.kad se hoće spremiti ovo ili ono jelo.

Starije ćase i njihovi kapci često su vrlo lijepo ornamentirani.

Ćase su imale još jednu upotrebu: bez ćase s vodom nije se mogla straha saliti, a bez ćasice s vodom nije se moglo zagasiti.

Sahan je sud u kom se obično servira gusto jelo. Dubljine su poput dubokih tanjira. Dno im je nekad konkavno, a nekad konveksno. Konkavno dno imaju pazarija a konveksno smarlama-sahani. Strane su im uvijek ovalne. Svi sahani imaju pervaz. Pervaz je kod čarkiš sahana uvijek na hanetu s tabanom u koji naliježe kapak, a kod onih drugih pervaz je potpuno ravan, ako su bez kapka ili sa zehom, ako su pod kapkom. Što je rečeno o kapku kod ćase, to isto vrijedi i za kapak kod ovog suda.

Pekmeztava je sud znatno plići od haranije koja se još i danas ponegdje upotrebljava za pečenje pekmeza.

KADA SE KOJE JELO JEDE?

Kad je svadba, onda se jede kupusna čorba, keške, pita slatka i slana, kore i meso. Na dan se jede triput ljeti, a zimi dvaput. U jutro zovu ručak; on je ljeti na tri sata poslije sabaha, a zimi dva sata po sabahu. U podne se užina, a u akšam večera. Kad se kosi i teže radi, nema više jemeka, no jede se ljepše: ima mesa, pita, maslenica, pirinčeva pilava i hošafa. Časte se (svečana gozba), kad je svadba, uz Bajram i uz Ramazan.

Nekada se tradicionalno blagovalo uz siniju ili sofru dok se u modernijim vremenima ovaj adet izgubio. Sofra je zadržala svoju funkcionalnost još jedino pri razvijanju jufki.

Prije objeda obavazno se donosio legen (lavor), ibrik sa svježom vodom i peškir kako bi se nakon pranja ruku njime obrisali. Tu dužnost imala je maja ili neko od ženske djece. Žena ili djevojka koja bi preuzimala kuhanje na sebe po seoskim sredinama nazivala se maja. Za nju se, više u šali, govorilo: "Maja samo dok poliže prste nije više gladna!"

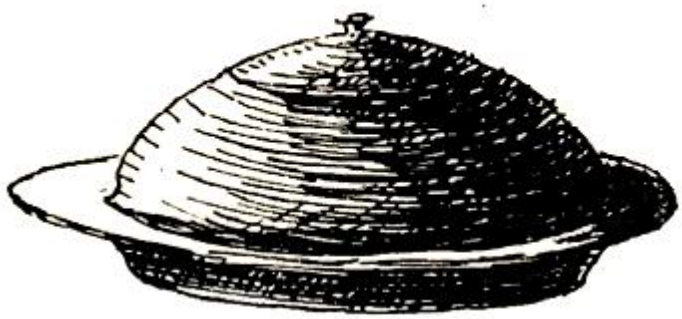
Glava familije zauzimala je počasno mjesto za sofrom a do njega su se redali ostali po godinama starosti. Ako bi za ručkom bio prisutan gost onda mu je starješina, u znak gostoprimstva, ustupao svoje mjesto. Mnogo češće za sofrom pored musafira sjedili bi samo najstariji ukućani dok su ostali članovi jeli zasebno, nakon njih ili u drugoj prostoriji.

Bošnjaci su gostoljubiv narod. Smatralo se grihotom da gost ostane gladan ili ode kući a da nije nešto pojeo. O tome ima dosta pisani zapisa poput ovog:

SVAKOME BI BAHNULI OKO IĆINDIJE, DA ŽENSKINJE MOGNU PRIPREMITI VEČERU, DA SE NE MORADNE DOMAĆIN ISPRIČAVATI ŠTO SE NA SOFRU IZNOSI ONO ŠTO SE ZATEKLO. AKO NE BUDE MESA IZ ČARŠIJE ILI SE NE NAĐE GDJE U SELU, NA BRZINU SE ZAKOLJE BAREM KOKOŠ, A ONDA ŽENSKINJA RAZVIJE JUFKE ZA ZELJANICU, TIKVENJAČU, SIRNICU ILI BAREM MASLENICU, AKO VEĆ NEMA MESA ZA BUREK ILI BUREDŽIKE.

GOST SE ODMAH PO DOLASKU NUDIO RAHATLUKOM ILI NEČIM DRUGIM SLATKIM, ČAŠOM GULŠERBETA ILI LIMUNADE A ONDA ČAJEM I KAHVOM.

Sadržaj bošnjačke sofre bitno se razlikovao od područja do područja čemu su uvjetovala dva razloga – gospodarska moć nekog kraja te zaposlenost žene. Generalno, u Sarajevu i srednjoj Bosni nailazimo na najbogatiji jelovnik dok, primjerice, na krajnjem sjeverozapadu zemlje, točnije u Cazinskoj krajini, srećemo znatno osiromašen i težem načinu života prilogođen jelovnik. Kako su se u prošlosti žene u Cazinskoj krajini učestalo bavile poljoprivrednim poslovima, usljed čega nisu imale dovoljno vremena za pripremanje složenijih jela, razvio se jednostavan i brz način ishrane. Stoga su nekada krajiške sofre sadržavale mali broj jela: kljukuša, grah, lušnica, varivo, maslenica, krompiri, kuruza, kalja i nekoliko vrsta pita. Od slatkih jela posluživala se halva, peksimeti, gurabije, pilav a u dosta rjeđim prilikama đuzlema i baklava.



Jelovnik Amidže Dekika

Sarajevo kao glavni grad Bosne i Hercegovine u skladu sa pozicijom koju uživa mogao se oduvijek pohvaliti izrazito bogatim jelovnikom vrlo zanimljivih naziva jela: Arapova glava, đunlari, tel-kadaif, ekmek-kadaif, stombolski đulač, tulumbe, slavujevo gnijezdo itd. U časopisu "Jugoslovenski list" – 14.05.1939. godine nalazimo na zanimljiv i zaista bogat jelovnik koji je sastavio Ali efendija Numanagić zvani Amidža Dekika. U njemu su sortirana jela prema svom okusu i sadržaju što će pripomoći u lakšem slaganju popisa bogate bošnjačke kuhinje:

ČORBE (KJORBE): PIRINČEVA, TARHANA, GRAHOVICA, ŠEHRIJA, ŠKEMBE KJORBA, LOKUM KJORBA, SUČORBA, OMAČEVA, TUTMAČEVA, TIKVENA KJORBA, TIRIT KJORBA, KOKOŠ KJORBA.

DOLME: DOLMA, SOGAN-DOLMA, TIKVE-DOLMA, SAKRSKA-DOLMA, PAPRIKA-DOLRNA, PA-RADAJZ-DOLMA, JALAN-DOLMA, ŠIRDE-DOLMA, BAJILDI-DOLMA.

ĆEVAPI (KJEVABI): SITNI KJEVAB, ŠIŠ-KJEVAB, PAPAZ-KJEVAB, DONER-KJEVAB, GRAHOV-KJEVAB, HADŽIHASAN-KJEVAB, HADŽIOSMAN-KJEVAB, TAŠAK-KJEVAB.

SLANA JELA: LONAC, KOLAČIČI, TURLU-TURLU, TURLU-TAVA, ELBASEN-TAVA, DUVEČ, KRZATMA, PIHTIJA, ĐULBASTIJA, MLJEVENA ĐULBASTIJA, ĐULBASTIJA S JAJETOM, BAMJA, KADUN BUTIĆI, MUSAKA, ĆUHTETA, BURANIJA, PRŠNJA, SARMA U JAPRAK, SARMA U KUPUS, SARUK SARMA, IMAM BAJILDIJA, CRNI PATLIDŽANI, ZELENI PATLIDŽANI, MAHUNE,GRAH STARI, GRAH MLADI, GRAH TETOVAC, ZELENI PARADAJZ, PACE OD GLAVE, PACE OD NOVU, PACE MIJEŠANE, BIJELI BUBREZI, TAŠACI, ARAPTAŠACI, BISAG-TAŠACI, SLANA JUHKA, KUKURUZNA MANDRA, HEJINA MANDRA, ČIMBUR NA POPRŽENU MESU, ČIMBUR NA LUKU, TAŠAK-ČIMBUR, KAJGANA,PRIVRTA, UHĆIPCI, KORE, KORE NA IRENDE, LATICE, KLEPE, PEČENICA, SUDŽUKA.

PILAVI: PIRINČEV, OMAČEV, TUTMAČEV, JERIŠČEV, JUHKOV, TIRIT, ŠARENI PILAV, IŠIRUK, PIRJAN, HOROZ-PIRJAN, BUNGUR-PILAV, KJEŠKJE.

KALJE (KAJE): KUMPJERNA KAJA, KUPUSNA KAJA, REPNA KAJA.

ZAHLADE: SUTLIJA, MUHALEBIJA, HLADNO, JALAN HLADNO, HLADNO OD BOROVNICA, HLADNO OD VIŠANJA, HOŠAF, HOŠAF KRUŠKOV, ALMASIJA, PALUZE, PELTE, ŠEHERZADA, MEDOVAČA, ZERDE, TURŠIJA, RAZMUDENI BESTILJ, PEKMEZ, SLATKO MLIJEKO, KISELO MLIJEKO, SIRUTKA.

SALATE: SOGAN-SALATA, ZELENA, KOMPJER, MOHUNA, MJEŠANA, ČUKUNDRUK-SALATA, KRASTAVAC-SALATA, LUKUŠE, SIRILUK, SATRICA, LUKMIRA.

NAMIK HADŽIBAJRIČ SE SMIJE MOM NABRAJANJU."NEMA AŠČINICE NA SVIJETU KOJA IMA OVAKAV JELOVNIK". - KAŽEM I PITAM - "DA LI VI ZNATE NAPRAVITI SVA OVA JELA?"

JELA VEZANA UZ SVADBU, PORODAJ I PRAZNIKE

Poklali su pet stotin' volova
Skuhali im pet stotin' kruhova
Od pribile jarice pšenice
……

Za svadbu se vezuje cio niz jela: pilav, pača, čorba, musaka, jahnija, sarme, sebze, burjan, paša-ćufte, sutlijaš, muhalebija, baklava, šećerpare, kadaif, sarajlija, rehvanija itd. Svaku svadbu obavezno prati kahva i šerbe, da se gosti počaste i okrijepe.

KOD MLADINE KUĆE ŽENSKE SE SMJESTE U JEDNU SOBU, ZVANU HAREMLUK, A MUŠKARCI U SELAMLUK. MLADA ČASTI KAHVOM I ŠERBETOM (SLATKO PIĆE, OBIČNO OD MEDA). PRVO SE ŠERBE ZOVE „UMORNO ŠERBE“ I PIJE SE ODMAH PO DOLASKU. ZATIM SE PIJE KAHVA, PA ONDA TAKOZVANA „PLAĆENA KAHVA“ I „PLAĆENO ŠERBE“, KOJE IZNOSI JEDNA SIROMAŠNA ŽENA, A SVI JE DARIVAJU NOVCEM.

Pošto se žena porodi kod Bošnjaka za novopečenu majku odmah se pripremi privrata od dva jajeta ispržena na maslu, a zatim se kuhaju jufka-pilav ili pilav od pirinča, oba spremljena na vodi, pa poslije pomašćena maslom.
Porodilji se nosi na babine u Tešnju maslenica, velika privrata ispečena od desetak jaja, halva i rešedija. U seoskim sredinama ponuda je bila siromašnija i sačinjavala je dva maslenjaka, jedan na drugom, a na njima stavljalo se nekoliko pekmezli gurabija.
Halva prati Ramazan ali i posmrtni običaj darivanja po komšiluku. Na babine se nosi maslenica sa pečenim piletom. Slatka jela poput gurabije djevojka je davala momku kao znak ljubavi, itd.

Osim razlike uslovljene vjerskim propisima bošnjačka ishrana, za razliku od one bosanskih pravoslavaca i katolika, bila je oduvijek raznovrsnija i bogata slatkim jelima.
Kod Bošnjaka bio je običaj iznosenja šerbeta pred goste, koje nije alkoholno piće, već samo med razblažen vodom.

Bajramska sofra

Određeni dani u godini, prije svega vjerski praznici, rezervisani su za pripremu bogatije sofre. U našem narodu nalazimo na njih osam:

Ramazan
Ramazanski Bajram
Hadžijski ili Kurban-bajram
Nova hidžretska godina
Mevlud
Petak
Jevm-i Ašura
Pet odabranih ili mubarek večeri

Naravno, u spisak bi se mogao dodati još i događaj kada se suneti (obrezuje) muško dijete, useljava u novu kuću, svadba, rođenje djeteta itd.
Početak posta obilježen je pripremanjem halve i maslenice. U toku čitavog Ramazana pravilo je da se za iftar pripremaju bolja jela. Prema gospodarskim mogućnostima koja nisu u svim regijama ista servirala su se bogatija ili slabija jela. Tako, recimo, na sjeverozapadu Bosne ramazanski mjesec je u prošlosti bio ponajviše rezervisan za pripremu slatke đuzleme, hurmašice i brdari.
U srednjoj Bosni praznični meni je oduvijek bio šarolikiji i bogatiji te u popisu jela koja se spremaju za sveti mjesec posta nalazimo poduži spisak: kulak čorba, šehrija čorba, čimbur na mesu, sitni ćevap, prisnac, ičija, bamija, ćerviš, polagani burek i druga slana jela. Od slatkih jela su: rešedija, slatki čimbur, kadaif, ružice, hurmašice, halva i dr. Na sofri se obavezno moraju naći i takozvane ramazanske lepinje posute čurokotom. One su zapravo svojevrsni simbol ramazana pošto se posebno peku uz ovaj mjesec.

Predaja kazuje da se za Ramazan ostavlja ono što je u kući najbolje i najukusnije pa se iz tog adeta izrodila u narodu izreka za dobru kuharicu koja kaže: "da lijepo kuha kao da je za Ramazan". A kada se za nekog želi reći da ne valja ili da mu djela nisu dobra izrekne se: "nije mu maslo za Ramazana".

Iftar se tradicionalno započinje jednom hurmom i čašom limunade no to nije pravilo od kojeg se ne smije odstupati. U Foči se, primjerice, post prekidao rastopom – rastopljeni kajmak pomiješan sa malo mlijeka dok u većini slučajeva "mrsi se" čašom vode ili, oni koji su velike kahvedžije, fildžanom kahve.

BAJRAM – PRAZNIK SLASTICA

Praznik slastica svakako je bio od davnina Bajram, taj predivni praznik prepun poljubaca, sretnih lica, gostiju. Na bajramskoj sofri izmjenjivalo se nebrojeno mnogo baklava, hurmašica, halve, gurabija, hošafa….

ONO ŠTO SVAKO OD NAS VRLO RADO PAMTI I ŠTO GA NAJČEŠĆE VEŽE ZA DJETINJSTVO JESTE UPRAVO TAJ BAJRAMSKI RUČAK. ZA NAS DJECU USTREPTALU U IŠČEKIVANJU DA NAKON KLANJANJA BAJRAM NAMAZA ZAČUJU SE PUCNJI I

TAKO SE OGLASI KRAJ POSTA, TAJ DOGAĐAJ IMAO JE VELIKU VAŽNOST. I ČEKANJE DA SE BABO VRATI IZ DŽAMIJE. NEMA ONOGA INSANA KOME SE NIJE BAR JEDAN BAJRAMSKI RUČAK ZA VJEČNO UTISNUO U SRCE. OBUČENI U NOVU ODJEĆU, LIJEPO POČEŠLJANI I NAMIRISANI, SJEDILI BI OKOLO SOFRE I GLEDALI MAJKU KAKO SERVIRA SVE ONO ŠTO JE PRETHODNI DANA MARLJIVO PRIPREMALA. I UMJESTO DA JE UMORNA OD POSTA I RADA MAJKA JE ZRAČILA NEKOM BLAGOŠĆU I MIROM ZAHVALNA BOGU ŠTO JE ISPOSTILA JOŠ JEDAN RAMAZAN MEĐU SVOJOM ZDRAVOM DJECOM…OVO JE DAN KADA SE CIO SVIJET RADUJE ŠTO JE JOŠ JEDNOM ČOVJEK POKAZAO SVOJU LJUBAV I VJERNOST SPRAM STVORITELJA, ODRIČUĆI SE JELA I PIĆA STAVLJAJUĆI SVOJ ŽIVOT I VOLJU U BOŽJE RUKE. BAJRAM JE TAKOĐER DAN NEIZMJERNE LJUBAVI I POŠTOVANJA PREMA RODITELJIMA, POSEBNO MAJCI, KADA DJECA DONOSE POKLONE KAO MALI DAR ZA SVU PRUŽENU LJUBAV I BRIGU JER UPRAVO RAMAZAN PODSJEĆA NA RODITELJE ; ONI SU TI KOJI SE MUČE I ODRIČU DA BI NJIHOVA DJECA IMALA. ONI PODNOSE I NAJVEĆE ŽRTVE BEZ IJEDNE PRITUŽBE I KAJANJA.

U Sandžaku adet je da se na svakoj bajramskoj sofri nađe ravna pita. Za razliku od BiH ovdje žene ne idu od kuće za Bajram nikuda već tri dana sjede kod kuće i čekaju goste. Za tu priliku pripremaju se tradicionalno najukusnija jela i prema pravilu u svakoj kući se mora naći najmanje tri vrste kolača i voća kako bi se gosti što bolje počastili. Uobičajeno je da se uoči Bajrama mora ispeći halva.

HAŠURE

Osim Bajrama postoje još neke prigode kada se izričito pravi neko određeno jelo koje na neki način predstavlja sam događaj. Ovdje je riječ o Jevm-i ašura (osm.deseti dan) koji pada 10.muharrema, prvog mjeseca hidžretske godine. Jevm-i ašura se od davnina proslavljala po mnogim bošnjačkim domovima i tekijama. Na taj dan domaćice prave jednu

posebnu vrstu kompota koji se zove ašura, ašure ili hašura, od raznih zrnastih plodova, suhog voća, začina i mirođija.

U jednom članku iz časopisa za književnost i kulturu Život možemo pročitati sljedeće:

> ***U TU POSLASTICU STAVLJA SE SVJEŽE I SUHO VOĆE, ŽITARICE TE NEŠTO NIŠESTE. VELE DA SUNITI, A NJIMA PRIPADAJU I BOŠNJACI, PRAVE AŠURU OD NEPARNIM BROJEM SASTOJAKA, OD SEDAM DO SEDAMDESET I SEDAM, A ŠIITI SA PARNIM. SUNITI PRAVLJENJE AŠURE PODSJEĆA NA PREDAJU O SVEOPĆEM POTOPU I VJEROVJESNIKU NUHU KOJI JE, POŠTO SE ALLAH SMILOVAO I PREKINUO SA TOM NEDAĆOM, DAO DA SE SKUHA NEKO JELO U KOM SU BILI SMIJEŠANI OSTACI SVIH NAMIRNICA ŠTO IH JE PONIO SA SOBOM U ARKU. ŠIITIMA, A OSOBITO PERZIJANCIMA, TAJ DAN VRAĆA U SJEĆANJE JEDNU OD NAJKRVAVIJIH I NAJNEMILOSRDNIJIH EPIZODA U RANOJ ISLAMSKOJ POVIJESTI. SMRT OD ŽEĐI IMAMA HUSEINA, SINA ČETVRTOG HALIFE ALIJA (625-680 N.E.), ČIJI NAUK ŠIITI SLIJEDE, KOGA SU PRIPADNICI KLANA BENU UMEJJE PUSTILI DA 10.MUHARREMA 61.HIDŽRETSKE GODINE (10.OKTOMBRA 680.GODINE N.E.) SKAPA POD SUNCEM IRAČKOG GRADA KERBELE. TO JE DAN SVEOPĆE ŽALOSTI U IRANU I SVIM ŠIITSKIM ZAJEDNICAMA DILJEM SVIJETA. U PERZIJSKIM GRADOVIMA ŽENE SE OBLAČE U CRNINU, PRED KUĆE SE KAO SIMBOLIČAN DAR IMAMU HUSEINU IZNOSE POSUDE SA VODOM, OPTOČENE ŽALOBNIM TRAKAMA OD CRNOG PAPIRA, MUŠKARCI – OD DJEČAKA DO STARACA- UČESTVUJU U TUGUJUĆIM PROCESIJAMA ZVANIM TA'ZIYYE.***
>
> ***NO, VRATIMO SE PRIPREMI AŠURE, ONO ŠTO JE PO RIJEČIMA BOSANSKIH KUHARICA NAJVAŽNIJE U PROCESU KUHANJA JESTE DA SE NA KRAJU***

DOBIJE "STAKLASTO SLATKA HLADETINSKA MASA". KAKO BI SE POSTIGLO ŽELJENO POTREBNA JE IZVJESNA KOLIČINA NIŠESTE I DOSTA ŽITARICA (KUKURUZ, PŠENICA, PROSO, RIŽA, HELJDA, RAŽ…). AŠURA TRAŽI VELIKI TRUD POŠTO SE NAJBOLJA PRAVI SAMO UKOLIKO SE SVAKI SASTOJAK, BILO DA IH JE SEDAM ILI SEDAMDESET I SEDAM, A NA SAMOM KRAJU DODAJE NIŠESTA I CIMETOVA VODA.

KRUH, SOMUN, POGAČA

U Bosni i Hercegovini se u nedavnoj prošlosti najviše upotrebljavao naziv somun za kruh („neka somuna i pogače"), no treba reći kako je somun riječ perzijskog porijekla, te da u svom originalnom obliku predstavlja jednu vrstu lepinje no spljoštenu i okruglu, znatno mekšu i ukusniju od običnih lepinja. Hljeb ili kruh često se i danas naziva nimet (od arapskog ni-ma) ali taj naziv koristi se i za ostala jela načinjena od brašna poput pita ili maslenice.

O hljebu ima još zapisa: „Sve ove dosadašnje hljebove mijese s kvasom i nazivaju ih sve jednim imenom somun (samun)". – Bez kvasa: „kukuruza" od kukuruzna brašna: „simit" od pšenična brašna bez kvasa, a da bude „šupljikav i razbrat", meću u njegovo tijesto stučena graška. „Čajija" ili „čahija" od pšenična brašna, okrugla je i išarana, jajima pomazana i čurukutom posuta; „Gurabije" su od bijelog brašna, jaja i šećera; ulutme se prave kao i gurabije, samo su četverouglasta oblika; đumbuci su okrugli kolačići, pečeni na ulju.

OD 'ŠENIČNOG MLIVA ISPEKU POGAČU, OD KUKURUZE ISPEKU HLJEB KUKURUZU, OD JEČMA ISPEKU JARU, OD RAŽI ISPEKU SOMUN, OD PROHE PROVU I OD PIRA ISPEKU SOMUN A OD HELJDE ISPEKU ULJEVAČ.HLJEB KUHAJU OD MLIVA (BRAŠNA). UZME MLIVO, PA METNE U SITO I

NADNESE NAD NAĆVE, PA PROSIJE NA SITO; ZA ZA PROHINA I KUKURUZNA MLIVA UZVARENU VODU, A ZA DRUGO MLIVO HLADNU VODU; I OSOLI, ONDA GA MITI RUKAMA, DOKLE GA SKUHA (SMIJEŠA); KAD GA JE NAKUHALA, IZVADI GA IZ NAĆAVA, ONDA GA PUSTI DA SE MRVE UPOLEŽEĆI NA TAPESIJU ILI NA LOPAR, ONDA GA METNE NA OGNJIŠTE, GDJE JE VATRA LEŽALA, POKRIJE GA VRUĆOM TAVOM, OZGOR PO TAVI POSPE ŽERAVE I LUGA, DA MU JE TOPLO I ODOZGOR I ODOZDO!

TIJESTO ZA PRAVLJENJE KRUHA (HLJEBA) U NAĆVAMA NEKAD SE NAZIVALO HAMUR A HAMURLUK JE BIO NAZIV ZA MALU SOBICU GDJE EKMEDŽIJA PRAVI KRUH. DVA DO TRI DANA STAR KRUH NAZIVA SE BAETAŠ (HAJDE JEFTINA BAETAŠA!).

Ćurek: veći 'šenični hljeb, koji se je prije od ekmečija (pekara) jedino o Bajramu pekao i prodavao. Umjesivala se u nj i trava čurekot radi mirisa i zdravlja.

Inače, čurekotovo crno sjeme tradicionalno se posipa po ramazanski simitima (ramazan sumudi), lepinjama i kruhu o Bajramu.

Pogača: U Bosni i Hercegovini pogaču mijese od pšeničnog brašna bez kvasca, takozvano "na prijesno". Ako se pogača priprema za "ičiju" (jelo od izlomljene pogače umiješane sa mesom), ili inače za kakve gozbe, utuče se u tijesto i po nekoliko jaja. Poneki uspu unutra "lukšije" da se pogača dobije bolji ukus i da je mekša.

U Cazinskoj krajini pogača je obično bila brza zamjena za kruh ukoliko ga je ponestalo u kući a bližio se objed. Domaćica bi u pola kile brašna dodala malo soli, pola kašike praška za pecivo ili sode bikarbone te zamjesila kao malo veću kuglu za jufku mlakom vodom, kiselim mlijekom ili mineralnom vodom no u ovom zadnjem slučaju onda ne bi koristila sodu bikarbonu. Zatim se zamijesita pogača ostavi nekih pola sata "da stane" a potom peče. Ukoliko se pogača pravila za potkrižu onda se zamjesivala da bude tvrđa i, nakon što bi se ispekla, ostavila bi se dan, dva da stoji pa tek onda rezala u komadiće za potkrižu.

PITE

"Kakvu ko pitu želi jesti onake i jufke razvija"
"Kakve jufke, takva i pita"

Na početku treba odmah kazati kako je tradicija pravljenja pita a samim time i razvijanja jufki/juhki u Bosni započela pod uticajem Turaka.

Iskusne domaćice tvrde kako se jufka (tur.yufka) za razvijanje mora zamjesiti u veličini ljudske šake ili čak da bude "kao jaje". Način je vrlo jednostavan – zasoljeno brašno se zamjesi, obično mlakom vodom, u obliku loptice i ostavi neko vrijeme da " jufka otpusti" tojest omekša. Potom se uz pomoć oklagije raširi odnosno razvija na sofri, što je samo po sebi izvanredno kulinarsko umijeće. U BiH srećemo dva načina razvijanja jufki. U Cazinskoj krajini, tako, domaćica jufku oklagijom, uz stalno posipanje pšeničnog ili kukuruznog brašna, razvije toliko da ona pređe preko rubova sofre. Od kukuruznog brašna jufka se brže suši, pošto da bi se koristila za slaganje pite mora biti "suha" a ne previše svježa. U drugim dijelovima jufka se razvije samo polovično, onda se namasti uljem, sačeka da namašćeno tijesto otpusti te se rukama razvlači preko rubova sofre. Dok razvija, ako se domaćici jufka na sofri zgužva ili zamota, ona vjeruje da će joj ubrzo doći gosti.

Za pripremu pite mogu se koristiti svježe, tek razvijene na sofri, jufke ili pečene jufke koje se dobijaju tako što ih domaćica prvo razvije, onda nožem presječe u manje komade i peče na plehu šporeta. Takve su jufke dugotrajnije pa se mogu koristiti i nakon dvadeset ili više dana, posebno, ako se čuvaju na hladnom i suhom mjestu. Samo od pečenih jufki ili kora spravlja se jedna vrsta pite koja se u Cazinskoj krajini zove pečena pita. Domaćica prvo u povlaci ili kajmaku umuti nekoliko jaja, doda malo ulja i sira te na taj način dobije smjesu kojom će polijevati po jufkama. Pošto su pečene jufke tvrđe domaćica ih prije redanja po tepsiji prvo potopi u toplu vodu.

Pita se spravlja na nekoliko načina ili bolje rečeno oblika: na hamajliju, u gužve, u zvrkove, polagan pita ili na boščaluk.

Vjeruje se da bi pita bila ukusna ne smije sadržavati više od četiri ili eventualno pet jufki tojest mora biti tanja. Od sadržaja koji se stavlja u nju, među jufke, određuje se njen naziv: ukoliko se koriste kuhana i izmrvljena jaja onda je riječ o piti jajuši, posipa li se kuhana

riža – pita sa rižom, ako se koristi sir tada se pravi sirnica itd. Svaka pita u koju se stavlja meso smatra se burekom.

U ačiniskom popisu nalazimo na slijedeće pite; zeljanica, sirnica, kupusnjača, kumpirnjača, kajmakuša, burek, tatar burek, sterani burek, buredžici, pita od pendeviša, crjevaruša, prisnac, ujevak 'šenišni, ujevak kukuruzni, razvaruša, oparuša, kljukuša, učkur pita, maslenica, lizibaba, babura, gruša.

Lušnica (zvrčići): jufka se izreže, smrzga se (sgužva, skuvlja), peče se na tevsiji i polije kiselicom, maslom i bijelim, istucanim lukom.

Potkorica: jelo koje se priprema od prosušenih ili potpečenih jufki (kora), komadići jufki se kvase kuhanim mlijekom ili mlakom osoljenom vodom, slažu u sud, ukuhaju, pomaste i jedu.

Kulen-pita: sprema se kao i burek, samo što se za punjenje upotrebljava škemba (fileki). Dan ranije škembu treba skuhati, a zatim isjeckati, dodati luk i biber, izmješati i dolmiti pitu. Kad se ispeče, ova pita je često tvrda i silovita, te je treba raspariti. Parenje pite se vrši u đevđiru, koji je dubok oko 12 cm i veličine tendžere (promera oko 35 cm). Pečena pita se izreže i složi u đevđir, koji se postavi na tendžeru u kojoj vrijucka voda. Kada se raspari pita postaje mehka i razabrana, manje silovita. Servira se samo topla, a nikako hladna.

Droba: jelo koje se pripremi od starog kukuruznog kruha (kuruza), ako ostane. Kukuruza se izdrobi u vodu ili mlijeko koje vrije, pomasti i jede.

Kljukuša obaruša: posoljeno pšenično brašno zamjesi se (obari) vrelom vodom u gušću smjesu, koja se potom izlije u pomašćenu tepsiju i rukama razvuče po njoj. Kada se ispeče kljukuša obaruša se iskomada kao i obična kljukuša te pomasti rastopljenim maslom u kojem se upržio bijeli luk.

Sincanija: pravi se tako što se oguljeni krumpir isječe na što manje komadiće ili kockice, osoli, začini vegetom i mljevenom paprikom te posloži po namašćenoj tepsiji i peče. U međuvremenu, kada je krompir skoro pečen, prelije se smjesom od kajmaka u koji je dodano jedno ili dva kokošija jajeta. Onda se peče još nekih desetak minuta i posluži.

Stučeni mladi krompir: u proljeće, kada se pojavi mladi krompir, oguli se ali ne sječe na komade već onako oguljen poreda po tepsiji. Svaki od njih se batom za meso malo udari (natuče) a nakon toga osoli, prelije sa mladom povlakom i peče.

Krompiruša: pripremiti jufke za pitu. Oprati, oljuštiti, na kockice isjeći 1,5 kg krompira, posoliti i ostaviti da se dobro ocijedi. Krompir propržiti na vrelom ulju i

dodati bibera. Na podmazan pleh tepsije redati neizmjenično po dvije jufke i red krompira tako da na vrhu bude jufka. Preliti uljem i staviti u dobro zagrijanu pećnicu i peći dok ne porumeni. Gotovu krompirušu preliti mješavinom mlake vode i ulja pa prekriti salvetom.

-razviti jufku za pitu. Krompir oljuštiti, oprati, isjeckati nožem na što sitnije komadiće. U to dodati malo solo, vegete, bibera i sitno isjeckanog bijelog luka. U ovu smjesu se dodaje mljeveno meso, ako se želi krompiruša sa mesom, ili može samo ovako. Kada se pripremi pita prelije se uljem te peče u pećnici. Kada krompiruša bude skoro pečena onda se izvadi iz pećnice, prelije sa smjesom koja se napravila od kajmaka, malo mlijeka i ulja. Pošto se prelije krompiruša se nastavi peći. Nakon što se ispeče i izvadi van, prelije se sa vrućom vodom u kojoj se prethodno otopljena kašika margarina ili masla pa vrati nazad u pećnicu "da upije vodu".

Na sličan način se u Cazinskoj krajini priprema Varena krompiruša: krompir se oguli, opere i kuha u zasoljenoj vodi. Pošto bude skuhan voda iz posude se ocijedi a krompir se izgnječi kašikom. U njega se potom doda malo bibera, vegete te nasjeckanog bijelog luka. Nastavak procesa pripreme krompiruše isti je kao u prethodnom receptu.

Ćorava pita: za to se uzmu samo bataci i komadi krtine od kokoši, svaki se komad posebno uvije u komad svježe jufke, komadi se slažu u tepsiju, pomaste i ispeku.

Zeljanica: je slana pita od zelja. Ona se pravi ponajviše od špinata, pazije ili lobode. Samo lišće bez korjena od zelja se sitno iskriža, pa se malko omelja u pšenično brašno. U zelje se utuče koje jaje, udrobi sira, metne nekoliko skorupa i osoli. Zatijem se razviju nekolike jufke, pa se prestru preko tepsije, a između svake premaže maslom. Na jufke se izruči ona smjesa sa zeljem, pa se lijepo jednako rezredi po tepsiji a odozgo se opet rasuču nekolike jufke, smaže maslom, izreže i peče ili u peći ili kod kuće pod sačem.

Najboljom zeljanicom se smatra "ona prava, vaktilašnja, sa mnogo povlake i blagog sira, a ne piturina puna smrdljivog torotana ili, još gore, neki užas od samog zelja i to, ponad svega, složen u gužve od jufki koje kao da su nogama umješane i razvijane".

Olivača ili livača: kukuruzno brašno se osoli i zamjesi sa vodom kao za kljukušu. U njega se doda kašika ili dvije povlake te jedno jaje a po želji može još na sitno isjeckan krompir. Kada se smjesa izlije u namašćenu tepsiju po njoj se poredaju komadići mesa, obično pileći file, mada može poslužiti i suho meso. Malo prije nego što bude pečena, po želji, po olivači se može preliti smjesa od razmućenog jajeta i dvije kašike povlake te ostaviti u rerni, da se zapeče, još nekoliko minuta. Olivača se jede uz jogurt ili kiselo mlijeko.

Šaren-pita: kombinacija olivače i zeljanice naziva se šarena pita ili šaren-pita.

Ždribci: u posudu sa pola kile kukuruznog brašna izlije se jedno jaje, prašak za pecivo, kašika vrhnja I malo soli. To se sve dobro promješa i zamjesi mlijekom u gušću smjesu kako bi se mogla kašikom vaditi. Prije toga razvije se jufka i čim se malo osuši, rasječe se nožem na komade u obliku vrpce duge po desetak a široke nekih 7-8 cm, na koje će se stavljati po kašika kukuruzne smjese i zamotavati jufkom tako da se krajevi jufke premotaju jedan na drugi. Potom se tako zamotan ždribac okrene naopako tojest na drugu stranu kako se ne bi vidjelo premotavanje te reda po tepsiji. Čim se ispuni tepsija ždribcima peče se u pećnici na 180-200 stepeni, dok jufka ne dobije lijepu crvenkastu boju. Onda se tepsija izvadi van, prelije vrućom vodom u kojoj je rastopljena kašika masla (margarina), te potom vrati u pećnicu "da upije". Ždribci se jedu uz jogurt ili kiselo mlijeko.

Sirnica / Pita sa sirom: zamjesiti 250 grama brašna, 100 grama ulja, šalicu mlijeka i malo soli. Kada je tijesto gotovo podijeliti ga na dva dijela. Dijelove razvući u jufku debljine prsta. Tepsiju malo namazati uljem i staviti u nju jednu jufku. Preko nje staviti fil koji se jednostavno pravi od 300 grama sira i 2 jajeta. Preko ovog fila staviti drugu jufku i premazati je žumanjcetom od 2 jajeta. Staviti u šporet i peći na jakoj vatri. Gotovu i malo ohlađenu pitu isjeći na dijelove po ukusu i poslužiti.

JUHE I ČORBE

Bog sreću dijeli, a ašćija čorbu

SMATRA SE DA JE JUHA PRESTAJE BITI JUHA I POSTAJE VARIVO ILI ČORBA AKO SE U NJU DODA KROMPIR.

Tarahana (tarhana, tarahana, rastarić) – u prošlosti trahana se najviše pripremala pred zimu: od tvrdo zamiješanog tijesta odvajali su se komadići i trali među dlanovima (otuda, kažu, i naziv tarhana), da se dobiju mrvice, koje se suše i poslije kuhaju na vodi ili mlijeku i jedu začinjene maslom.

-Za tarhanu je potrebno prvo pripremiti tijesto od brašna, jaja i zečije ili kokošije vode (vode u kojoj je kuhano zečije ili kokošije meso), koje zamjese čvrsto kao tijesto za kruh. Pošto malo odstoji, uzima se komad po komad i dobro trlja među dlanovima ili na rešetu, te otpadaju sitni komadići kao zrna pšenice. Tarhana se priprema u jesen i služi u velikim količinama zimi.

-zakuhano brašno mlakom vodom, koje se pusti dan dva, da kisi, jer je zakuhano kvasom, za tijem se istare među dlanovima na mrvice, onda na rašetu prosije i suši. Mrvice, koje kroz rašeto propanu, služe za čorbu, a koje u rašetu ostanu, krupnije su i zovu se otušci, te se od njih pilav vari. Trahanu valja dobro osušiti.

U Cazinskoj krajini ima nekoliko načina kuhanja trahane; prvi način je da se u dubokoj posudi ili loncu na ulju poprži glavica crvenog luka sa malo mljevenog mesa, na koji se potom doda jedan usitnjeni paradajz i nakon što se sve to malo izdinsta ulije se hladna ili mlaka voda te čeka da prokuha, kada se sipa trahana. Većina domaćica umjesto zaprške u trahanu razmuti kašiku ajvara. Drugi način je kuhanje "bijele trahane" kada se ne koristi meso već se trahana kuha u zasoljenoj vodi a na kraju se u nju umiješa kašika povlake ili vrhnja. Treći način je kuhanje trahane sličan je prvom samo što se u ovom slučaju koristi pileći file i jedna povrtna kocka umjesto paradajza. U ovom slučaju crveni luk zamjenit će bijeli luk.

Ono što je karakteristično za trahanu jeste da čim se počne kuhati, nakon sipanja, stvori bijelu pjenu koja vrlo lako pokipi ukoliko se ne pazi. Zato da se to izbjegne treba je prvih nekoliko minuta stalno mješati u krug dok bijela pjena potpuno ne nestane sa površine. U narodu se kaže da se pura i trahana najteže ohlade pa ne treba žuriti sa konzumiranjem.

Trahana čorba: pravi se od pšeničnog brašna. Od njega se zamjesi tijesto, više suhljeg, rukama se naprave bobice, mrvice, a onda se to kuha u void ili u mlijeku, ako se kuha u mlijeku kvaliternije je ali ako se kuha samo na vodi, onda se začini kajmakom.

Trahana potječe od turske riječi tarhana koja dolazi od perzijske terhwane.

Rezanci/Omač: od pšeničnog brašna razvije se juhka, koja se osuši a zatim se izreže na sitne rezance. Rezanci se još malo prosuše i stavljaju se u vrelu vodu da se kuhaju. Kad rezanci budu skuhani, izljevaju se u zdjele, gdje se dobro začine mladim kajmakom i skorupom. U taj kajmak i skorup uspe se poneko jaje, kako bi rezanci dobili ljepšu boju i bili ukusniji. Kad se malo ohlade, stavljaju se na siniju. Omač se pravi na sličan način kao i rezanci, samo što se jufka za omač dobro osuši, a zatim se odlomi na krupnije komade, koji se poslije toga ubace u vrelu vodu i kuhaju. Kada budu kuhani, voda se ocijedi, a omač se stavi u zdjelu i dobro se začini kao i rezanci. Ako je dobro začinjen kajmakom, omač je omiljeno jelo.

Šen-bungur: šen se sprema vrlo često, a naročito zimi. Kukuruz se samelje krupno, odnosno prošeni se, pa je po tome i dobio ime šen. Ovako krupno samljeveno brašno stavi se lonac, po mogućnosti u zemljani da je slađi. U lonac se sipa voda i to se stavi na vatru da se kuha. Šen se dugo kuha i mješa da ne bi zagorio. Kad voda dobro uvri, šen se posipa

varenikom a ne vodom. Kad šen bude dorbo skuhan, onda se u njega stavi dosta skorupa i mladog kajmaka, te se tako ostavi na vatri da se šen dobro skuha. Kad je šen dobro skuhan, domaćica ga skloni sa vatre i sipa ga u drvenu zdjelu gdje se šen hladi. Kad se uspe u zdjelu, dobro se začini mladim maslom i skorupom; a kad se ohladi, po šenu se uhvati tanka kora od kajmaka. Dobro ohlađen šen se postavlja na sofru za jelo, najčešće za večeru. Šen se sprema za ukućane i težake na njivi.

Jerište: ovo bosansko jelo gotovi se od jufke – utvrenog i osušenog tijesta, zvanog tarhana, kojim se zamjenjuje pirinač, pa se pogdje ovo jelo i zove jufka-pilav. Za ovaj pilav uzima se tri mjere vode a četvrta mjera je jufka. Kad voda prokuha, onda se saspe jufka, a snima se s vatre gotov pilav, kad sva voda uvre. Pilav se zatim začini maslom, a neki ga još, pošto ga povade u sude, pospu ozgo izrendisanim sirom. Inače ako ima mesne vode, jerište je ukusnije.

Šehrija: prave se od jaja i tijesta, a izgledaju kao sitni konci, smotani kao u malo kančilo. Kad se metnu u čorbu, rastave se. Ima više vrsta šeherije, kao zvijezdice (u Istanbulu – yildiz sehriyyesi). Od šehrije se u Velikoj Kladuši pravio kadaif na ovaj način; kuharica bi po dubljoj tepsiji poredala šehriju i prelila po njoj zašećerenu vodu ili agdu, količina vode obično zavisi od veličine tepsije, te onda tepsiju stavila u zagrijanu pećnicu gdje bi ostala sve dok voda ne bi isparila pošto šehrija ne može upiti u sebe cijelu količinu.

Škembe-čorba: zaprški od brašna i kravljeg masla dodaje se malo riže i polukuhane tripice, pa se to sve izvjesno vrijeme kuha. Pri sipanju čorbe u tanjire dodaje se sol i biber.

Begova čorba: Nekoliko vrsta povrća se isjecka na komadiće, pomiješa sa raskuhanom piletinom, a prije serviranja se dodaje malo začina, najčešće bibera i mljevene paprika.

Juha od jaja: u posudu se izmute dva jajeta sa dvije kašike brašna, malo ulja i vegete pa se ta smjesa sipa u pola litre kipuće vode i kuha 5 minuta. Po želji zasoliti.

Kalja: 1 ½ kg slatkog kupusa, 1/ kg debele govedine, ½ kg janjetine (od rebara ili bubrežnjak), ¼ litre kiselog mlijeka, sol, biber, paprika.

Grah sa kupusom: U Velikoj Kladuši nekada se na sofru serviralo ovo jelo; domaćica bi u tepsiji na sitnije komade isjekla glavicu kiselog kupusa, zatim po njemu posula malo ulja, pobiberila, promješala kupus i na kraju po njemu prelila skuhani grah.

JELA SA POVRĆEM

Čimbur ili Ćilibur: jaja, popržena na maslu i uprženom luku.

-U tavi se preprži crveni luk a onda se po njemu ulije smjesa od jaja u koju je dodano soli, vegete i bibera.

Buranija: tikva izrezana na dilumiće (komadiće), poredana po tevsiji, malo omlijevljena, ispečena i poljevena maslom i kiselicom (kiselim) mlijekom.

Japrak: zeleni kupus obaren, te u nj tojest u njegovo razno lišće uvijeno isjecano s pirinčem pomiješano meso te vareno i poslije malo začinjeno malsom.

Kladuški pirjan (tur.piryan):: u dublju tepsiju ulije se malo ulja (pomasti se) i na njemu poprži jedna glavica nasjeckanog crvenog luka. Tomu se dodaju komadi piletine, najbolje file, ili govedine te začini: sol, vegeta, mljevena paprika i biber. Kada meso dobije rumenu boju u tepsiju se dodaje oko pola kilograma narezanog krumpira u ploške i povrća tojest jedna mrkva, dvije paprike, paradajz, bijeli luk. Zatim se u krompir i meso doda još oko šolja riže, posipa se, i potom u tepsiju nalije vode toliko da pokrije cio sadržaj u tepsiji.

Tepsija se stavlja u već zagrijanu pećnicu na 180-200 stepeni da se peče do onog trenutka kada voda nestane sa površine ali pri tom pazeći da vode ostane u krompirima, kako pirjan „ne bi bio suh". Isto tako, poneke domaćice tepsiju ne stavljaju u pećnicu već na široki pleh šporeta da se tu krčka ali tako što tepsiju poklope sa drugom tepsijom kako bi se krompir kuhao u pari.

U prošlosti pirjan se običavao zapržiti ali u današnje vrijeme već na početku kuhanja, kada se nalije voda, u pirjan se umješa jedna ili dvije kašike ajvara kako bi se izbjegla zaprška a pri tome ostvario i bolji ukus. Pri kraju po površini pirjana može se dodati i malo peršina.

Uz pirjan se može servirati neka salata mada nije potrebno pošto je ovo samo po sebi jelo od povrća.

Dolma: dolma je turska riječ, a značila bi na bosanski: puniti, napuniti. Dolma se puni u tikve, zelene i modre patlidžane, paprike, luk itd. Meso za dolme se dobro isjeca, pa se osoli, popari (to jest: pospe paprom, biberom) pa doda još kojekakvih mirodija, primješa nešto malo oriza i utuče koje jaje. Tikve ili što bilo, te se misli u nj puniti dolma, dobro se izvrte, pa se onom smjesom napune te slože u tendžeru. Zatim se nalije ili mesne vode ili čiste vode i kuha.

Podvarak: od kiselog kupusa sprema se nekoliko jela a najčuveniji je podvarak. Kad hoćemo da dobijemo podvarak, stavimo kupus u lonac, većinom zemljani. Tu ulijemo malo vode i rasola, naročito ako je kupus malo kiseo, zatim se nareže podosta mesa i sve to nekoliko sati kuhamo na dobroj vatri, tako da kupus u loncu stalno kuha, ali ne da kipi. Kada kupus i meso budu dobro kuhani, a voda u loncu uvrije toliko da kupus u loncu bude bez vode, lonac se skida sa vatre i ostavi da se kupus malo ohladi. Dok je kupus još topao stavlja se za jelo.

BUREK

"Svaka pita je pita samo je burek pitac"

Prema nekom nepisanom pravilu svaka pita sa mesom, osim krumpiruše, naziva se burek pa u skladu sa tim ima veću vrijednost. Za burek se kaže da je pita " koja se slaže sve na tavane po tevsiji i masti, te sitno isjecanim, nešto malo uprženim mesom s lukom i biberom zajedno, posipa po onijem tavanićima". Burek je perzijska riječ koja se udomaćila u turskom jeziku ("borek") i kao takva pristigla u BiH. U bošnjačkoj kuhinji poznato je sedam načina pripreme bureka: puh burek, učkurli burek, cigara burek, polagani burek, burek od pečenih jufki, šareni burek, buredžici.

Učkur burek: na kravljem maslu poprži se kilo mljevene junetine sa dvije glavice crvenog luka. Tomu se doda biber i sol. Jufke se mesom filuju i srolaju u tanke vrpce ili učkure te slažu u tepsiju u obliku kruga. Kada je učkur burek pečen zalije se sa vrućom zasoljenom vodom i pomasti kravljim maslom.

Burek: pita, koja se slaže sve na tavane po tevsiji i masti, te sitno isjecanim, nešto malo uprženim mesom s lukom i biberom zajedno, posipa po onijem tavanićima.

Puh burek: 250 g mljevene junetine, 2 fildžana riže, 2 glavice luka srednje veličine, ½ kg brašna, 10 dkg putera, 2 čaše ulja, 2 jajeta, na vrh noža sode bikarbone ili pola kesice praška za pecivo, 2 čaše vode, pola kahvene kašike bibera, čajna kašika soli. U brašno dodamo jaja, pola čajne kašike soli, sodu bikarbonu i 2 kašike ulja. Zakuhamo dosta mehko tijesto i dobro ga nakuhamo. Otkuhamo četiri manje

polulopte. Svaku razvijemo u obimu 14 do 15 cm, pa ih pouljimo i dobro slijepimo, da nam se krajevi ne odvajaju. Gornju jufkicu ne uljimo. Pokrijemo i ostavimo sat da odstoje. Luk izrežemo i popržimo na puteru da postane mehak i slatkast. Dodamo mu meso, pa i meso ispržimo sa lukom, posolimo ga, pobiberimo, pa pomiješamo sa barenom rižom. Razvijemo jufku debljine od nekoliko milimetara, potom čašom ili šoljom od bijele kahve vadimo krugove.
U sredinu kruga dodamo nadjev, pa drugim krugom dobro slijepimo krajeve da se pri prženju ne bi odvajali. U duboko vrelo ulje ubacujemo burekčiće koji dosta brzo budu gotovi, jer se peče samo tijesto. Ukoliko nam je jaka vatra, smanjimo je da bi se tijesto dobro upeklo, a da ne izgori. Burekčiće ubacujemo u duboki sud, u kojem ćemo ih služiti, stalno ih pokrivajući krpom ili salvetom da omekšaju. Jedu se sa kiselim mlijekom.

Buredžici: isto pita, ali savijena, ne razastrat, ispunjena samo usjecanim mesom, izrezana na komade, složena u tevsiju, ispečena i poljevena kiselinom (kiselo mlijeko i maslom zajedno, u što se još utuca malo bijelog luka (saransaka).
-za buredžike se pripremi meso isto kao i za burek, samo što se u nj ne sjeca crvenog luka. Jufke se prirede kao i za burek u frk, samo se ne savijaju u gužve, nego kad se meso u njih uvije, izreže se na manje komadiće. Ovi se komadići režu "na klis" i poredaju po tepsiji. Jedni pritiskaju fildžanom pa oko njega obrežu, i te komadiće poredaju po tepsiji. U tom slučaju se zove fildžan-burek. Bilo koji mu drago, kada se napuni puna tepsija, smaže se maslo, pa se peče. Kad se ispeku, utuče se nekoliko česna bijelog luka, pa se saspe u kiselo mlijeko, koje se malko osoli. Ovijem se mlijekom zalije vrući buredžici, pa se povrati u peć ili pritisne vrućijem sačem, da se upišti.

JELA OD MESA

Konzumiranje mesa kod Bošnjaka najizraženije je bilo tijekom zimskog perioda kada se preferirala ishrana bogatija masnoćom radi lakšeg podnošenja hladnoće ali i skupljanja snage za proljetnje poslove. Oko Nove godine tradicionalno se kuhalo keške a tokom janura, najdužeg mjeseca u godini po narodnom kazivanju, na sofru se često servirala potkriža ili ičija.

Pače: pače je bosanski specijalitet poznat kao odlično sredstvo za "razbijanje mahmurluka" poslije noći provedene uz rakiju. Vrlo je omiljeno jelo, kao doručak.

Spravlja se od mesa sa teleće glave i nogu koje se kuha u maslu sa dosta sirćeta i bijelog luka. Umjesto hljeba uz pače se obično jede somun.

Keške ili Ćeškek: istučena, bolje rečeno ostupana 'šenica, u koju se metne puno kokošijeg mesa bez kosti te se veoma dugo vari, da se kokošije meso upravo od varenja raspane te se i ne zna gotovo za nj u i onako nabreknutoj i dobro svarenoj 'šenici.

Ćevap: uvaljano meso s lukom i ispečeno ili svareno.

Šiš ćevap: teleće meso se isječe na komadiće u veličini tri do četiri kocke šećera. Zatim se kuha zajedno sa glavicama luka, koje se sa mesom nabodu na čačkalicu – i to po dva komada mesa i jedan luk. Za prilog se obično uzima krompir miješan sa rižom.
Papas čevap: Teleće meso se sjecka u komadiće a zatim kuha u luku sa puno safta. Prilog je obično riža ili restovani krompir.

Ćikovi: meso isjecano, u jufki (razvijenoj tjestenini), svareno i začinjeno maslom.

Đulbastija: krhko meso, ispečeno na maslu, a poljevano limunovim sokom.

Bamja / bamija (hibiscus esculents): teleće meso se sjecka na komadiće, mješa sa bamjom i povrćem, dodaje dosta bibera i limuna, pa se zatim sve kuha u saftu.
- vrsta zerzevata (povrće); dolazi osušena iz Turske, na konac je nanizata kao radiš, a zelena; na jednom kraju je zrno špičasto a na drugom kao ispruženo, kuha se sa debelom ovnovinom ili debelom govedinom. Daje, vele, mušku snagu. Za to jeTurci rado jedu.
-jelo spravljeno od osušenih i na konac nanizanih mahunasti plodova te biljke. Bamja je dragulj bosanskih povrtnjaka. Treba biti ubrana tačno u sekundu, ako je ubereš ranije nije sazrila, a ako je uzbereš kasnije truhne i ne može se osušiti. Zato djeca stražare čitavu noć da bi roditeljima javili da je vrijeme brati bamju. Skupa je, ako je uzimaš na pijaci. Vele da je afrodizijak… Pored sitne bamje, postoji i ona sirijska, krupnija, veličine hurme. Raste u Bijeljini i Banja Luci. Uz Bajram je, punjenu telećim mozgom i prelivenu slatkim kajmakom, služe moje rodice, banjalučke Džinićke i bijeljinske Pašićke.

Jahnija (tur.yahni): debelo se meso izreže na sitne komadiće i pomješa sa sitno isjeckanim bijelim i crvenim lukom. Zatim se sve to dobro pobiberi i metne u zemljani ili željezni lonac. Lonac se dobro pokrije, no najbolje je ako se poveže tzv. Pargament-papirom i pristavi k vatri, pa se kuha dok se meso sasvim ne raskuha. Jahnija je jelo od debelog mesa, goveđeg ili bravčijeg, nešto benzer cripulje, sa dosta bijelog luka u čitavim glavicama. Kuha se kao cripulja u povezatom loncu. Katolici kažu papazjanija ("popovsko jelo") a Turci softa-janija jer je za softe, hodže.

Kaurma: "konzervirano meso". U Bosni se kauriše braveće debelo meso srezano na komade na taj način da se skuha sa crvenim lukom i biberom tako jako da se svaka koskica može izvaditi. Sve mora uvrijeti, da ne ostane ni kapi vode. Onda se metne u kace. Dobro se složi, da nema šupljine. Rastopinom od friškog loja se zalije, poveže čistim krpama, poklopcem od kace poklopi i stavi u podrum. Cijelu se godinu može jesti.

Sudžuka: vrsta kobasice spravljena od probranih komada mesa sitno isjeckanih (danas se meso melje), kojima se dodaju sol, bijeli luk i biber. Kada se crijevo napuni ovom smjesom, zaveže se, a sa strane se na nekoliko mjesta izboca trnom, pa se diže da se suši.
-prije svakog sušenja meso se usoli, odstoji malo pritisnuto kamenjem da otpusti tečnost, pa se tek zatim diže da se suši.

Pastrma: kad se zakolje goveče, od njega se dobiju peke (ranije zvane vješala) od najboljih komada mesa, koje se u šali zovu i zetovske peke. Peke su osušeni najbolji komadi mesa, isječeni na duge kaiševe, koji su ranije sušeni i prebačeni preko grede na tavanu, u dimu a danas u posebnim zgradicama, sušarama ili udžericama.

SLATKE PITE I KOLAČI

Među specijalitete bošnjačke kuhinje svakako se mogu ubrojati desertna, slatka, jela pripravljena na poseban način i uz veliku upotrebu šećera. Bilo da se njime posipa jelo, zalijeva (šerbet) ili direktno unosi u samu smjesu šećer je neizostavni sastojak nadaleko poznate baklave, halve, tufahije itd.

Amidža Dekika u svom popisu aščinski jela pod slatka jela navodi slijedeće nazive: kadajif, ekmek-kadajif, tel-kadajif, arap-kadajif, jalan-halva, stambul-halva, irmek-halva, medena halva, pekmezna halva, slatka juhka, đunlari, jalan-đunlari, rutavci, baklava, jalan-baklava, tirit-baklava, halvapita, šljivopita, orahovnjača, jabukovača, đul-pita, ružice, đenečija, rešedija, četenija, hurmašice, smokvice, suha lutma, rehvanija, paprenjaci, peksimeti, lokumi, šećerli lokumi, đul bešecer, gurabije, ćahije, đevreci, ćoduk đevreci.

Slatka pita: to je slatkiš koji se pravi od razvijenih kora tako što se svaka kora pomasti kajmakom, pa zalije rjetkim jabukovim pekmezom i ispeče.

Jajuša: ona se priprema od jaja, mlijeka I brašna. Tijesto se zamjesi ovlaše, pa se izlije u tepsiju, koja se prije podmaže maslom. Pošto se ispeče, pospe se sitno stucanim šećerom.

Patišpanja: priprema se od brašna, šećera i jaja. Na litru šećera ide litra brašna i devet jaja. Šećer se dobro i sitno istuče, pa se saspe u udubljeni sud. Na ovo se utuku jaja, pa se dobro umuti spravom z ato napravljenom, zvanom "brklja". Kad je dobro umućeno, saspe se brašno, pa se još i to umuti i poslije salije u tepsiju i peče. Ko hoće da mu je mekše, uspe pomanje brašna nego šećera.

Tiha pita: ranije je pripremena samo od kukuruznog brašna, a danas se priprema i od kukuruznog i od pšeničnog brašna tako što se brašno zamjesi kiselim mlijekom s dodatkom kajmaka ili masla i saspe u tepsiju sa rastopljenom, vrelom masnoćom i onda peče. Kada je gotova, pokajmači se i jede. Peče se na laganoj vatri i zbog toga je nazvana tiha pita. Ovaj naziv je karakterističan za područje Tešnja.

Sul-pita: samo jufke razvijene, da se ništa više u njih ne meće, ispečene i polivene maslom pomješanim sa kiselim mlijekom.

Smokovnjača ili rastrana čorba: priprema se na taj način što se pšenično brašno zamjesi vodom ili vodom i jajima, toliko čvrsto da se može trljati dlanovima pa da otpadaju komadići tijesta u slanu vodu koja ključa. Kad je gotova, začini se nekom masnoćom.

Lula-pita ili lulanica: pravi se od prosušenih razvijenih kora koje se namotaju na oklagiju, pa se presjeku na širinu od 5 do 6 cm. Ti krugovi se skinu sa oklagije, polože u pleh, malo raspljeskaju i ispeku. Kad su pečeni zaliju se šerbetom (ukuhanim šećerom) danas, a ranije su se zalivali rjetkim jabukovim pekmezom.

Lijena pita: umutiti 250 grama masla, 4 žumanjca, 5 kašika šećera (može malo mlijeka i 1 jaje da ne bude premekahno), kora od 1 limuna, 500 grama šećera. Napraviti dvije jufke. Jednu jufku staviti u tepsiju i po njoj posuti narendane kisele jabuke i mljevene orahe pa po tom staviti drugu jufku. Pitu potom isjeći na komade i tek onda peći.

Prevrtača: pšenično brašno se zamijesi sa jajima i slatkim mlijekom ožitko. Zatim se uzme malo masla na tavu i razlije se ovoga tijesta po svoj tavi.

Baklava: Baklava izvorno potječe iz Turske i desert je koji se najčešće servira tijekom praznika, vjenčanja i za posebne prilike. Kod Turaka baklava se nosi u vidu poklona pri posjeti rodbini ili prijateljima. Osim u Bosni baklavu nalazimo u Grčkoj, Iranu, Azarbejdžanu, Egiptu…

Da se baklava udomaćila među našim narodom te da se svrstala u zaštitni znak bosanskih delicija najbolje svjedoči česta izjava naših okolnih susjeda "da niko ne zna napraviti baklavu k'o Bošnjakinje!" Omiljenost ovog slatkog jela posebno naglašava dug spisak različitih vrsta baklava koje prave naše nene i majke: car-baklava, saraj-baklava, baklava od srče, sevdidžan-baklava, karbogan-baklava, fistik-baklava, šambali-baklava, medna baklava itd. Isto tako, nema Bajrama ni onog ramazanskog ni hadžijskog bez baklave.

Baklava je vjerovatno jedino jelo koje unosi ljubomoru među domaćice u svim predjelima BiH, što je rezultiralo vjekovnim tihim natjecanjem, bilo da se radi o Semberiji, Posavini, cijeloj Krajini od Banja Luke do Velike Kladuše, Sarajevu, Tuzli, Mostaru… No, mora se priznati, bar sudeći prema nekim zabilješkama, da su svima njima sarajevske domaćice uzor i najljuće suparnice.

Posavke se pred ljudima pokazuju i pitaju ih kajmak-baklavom, od tankih steranih jufki, obilno punjenih slatkim kajmakom, jajima i muhalebijom. Bogate posavske begovice, žene gotovo budalasto podatne ruke kada je u pitanju hrana i gostoprimstvo, smatraju sarajevske džandar-baklave zahtjevnim prenemaganjem koje čovjeka nikada ne može nasititi. –Jeste da lijepo izgledaju, fil je bogovski, ali su mi dobro tahnušne. Pa kad ti još jednu iznesu na tanjiru i sve upere oči u tebe, čekaju da se počneš diviti njihovom umijeću, tako je govorila jedna moja rodica. Krajiškinje će Vam iznijeti baklavu sa samim orasima (kila jufki, kila masla, dvije kile oraha), u kojoj nema ni trunke tirita, on je za njih sarajevska podvala, posebno kada ga u baklava ima pet puta više nego oraha. U ponekoj krajiškoj kući iznijet će Vam i baklava sa suhim šljivama, pomješanu sa orasima, i to sjecanim a ne mljevenim….

Opisujući tradicionalna BiH jela Luka G. Bjelokosić navodi: "baklava je jedna od najljepših i najpribranijih pita. Za nju treba vješta maja koja znade dobro tanke jufke razvijati. Tijesto za jufke se umjesi od najfinijeg pšeničnog brašna a u njega se utuče podosta jaja. U baklavu se unutra meće sitno iskriškane jezgre oraha ili badema smrvljeni tirit. Tirit se pravi ovako: zamjesi se samijem jajima pšenično brašno, pa se na što sitnije mrvice namrvi i na maslu popriga. Ovako poprigan tirit se smješa sa jezgricama od oraha ili badema. Jufke se prestiru preko tepsije, a između svake se premaže maslom. Kada se naslaže desetak jufaka na tepsiju, prespe se preko sve tepsije onijem tiritom i jezgaricama. Po ovome se opet rasuče desetak jufaka i preko tepsije prestre I na isti način presiplje jezgaricama. Ovako se presiplje tri puta između svakih desetak jufaka. Kada se treći put prespe, rasuče se ozgo još deset do petnaest jufaka. Najgornja jufka se gleda da se što ljepše rasuče i zove se "duvak". Gotovu baklavu izrežu, pa onda po vrhu dobro maslom smažu. Baklava se reže na više načina, kako je koja maja vještija. Ponajviše je režu kao što se kolo dijeli na paoce. Baklavu treba pažljivo peći, stoga jednoj valjanoj maji treba cijel dan, dok baklavu razvije i ispeče. Osim tepsije u kojoj se baklava peče, priredi se još jedna onolika tepsija. Spočetka se ne grije sač veoma, nego nekoliko, pa se njime baklava ozgo ponajlak zapeče. Kada je prva jufka zapečena, snimi se pažljivo u komadima kako je izrezana, pa se metne na onu drugu tepsiju, okrenuvši joj gornje lice dolje. Onako se zapeče i snimi gornjih desetak jufaka. Kada se one snime sa

baklave, sač se dobro ugrije, pa se baklava dalje peče. Na pečenu baklavu povrate opet one zapječene i snimljene jufke, svaki komad na svoje mjesto. Iza toga se rastopi u vodi šećera ili meda. Na baklavu u koju se udari oka oraha ide oka šećera ili meda. Vrućom zaljevom se baklava zalije, pritisne vrućijem sačem i ostavi na žeravi, da se zaljev adobro upišti. Ozgo se poslije svega pospe sitnijem šećerom. Djevojke još šare grumenčićima od šećera ili šećerlemamam raznih boja. Baklava se ponajviše pravi i šalje kao dar na svadbu.
-Obično se baklava prije pečenja izreže na kusove ili dilume (oblik geometrijskog romba), ili se reže" na đul" ("na ružicu") ili "na đulove" .

Sevidžan-baklava: 1 kg masla, 30 jaja, 10 kašika šećera, 20 kašika brašna. Jufke da se četiri puta može prekriti tepsija. Za agdu: 1 kg šećera i malo soka od limuna. Maslo, jaja i 10 kašika šećera skupa se dobro umute (izlupaju). Zatim se doda brašno i opet sve dobro umuti. Tepsija se pomasti, prekrije jufkom i jufka pomasti, prekrije drugom jufkom i opet pomasti. Zatim se na jufku izlije tijesto, ravnomjerno rasporedi, te prekrije još sa dvije jufke, koje se također začine (pomaste). Sevdidžan-baklava stavi se u toplu rernu. Ispečena baklava se izreže na dilume (kusove). Skuha se jača agda (zaljev) uz dodatak limunovog soka, te zalije savidžan-baklava.

Brza baklava: pripremiti jufke i napraviti slijedeći fil. Umutiti 3 jaja sa 3 kašike šećera. Dodati 1 pakovanje maslaca ili margarina, 2 šoljice griza, 1 prašak za pecivo, 150 grama suhog grožđa i 150 grama isjeckanih oraha. U podmazanu tepsiju poredati 3 jufke, preko njih staviti nadjev, pa opet jufke i tako neizmjenično, da bi na kraju bile jufke. Poprskati uljem, isjeći nožem i peći. Ispečenu baklavu preliti sa 400 grama špinovanog šećera u koji je iscjeđen 1 limun.

Kajmak baklava: u pomašćenu tepsiju slažu se tanke jufke na koje se premazuje fil od slatkog kajmaka, tučenih badema ili oraha i slatkog mlijeka. Tako se slaže u nekoliko tavana, a zatim peče. Pripremi se zaljev od šećera, limuna i vode i zalije baklava.

Banjalučka baklava: dobro umutiti 300 grama šećera, 150 grama masla, 4 cijela jajeta i malo cimeta. Kad je umućeno dodati 150 gr ama oraha, 150 grama suhog grožđa, 230 grama brašna i 150 grama griza i sve to dobro izmješati. Staviti u tepsiju i peći na umjerenoj temperaturi. Dok se to peče pripremiti preljev. Sa 2 čaše vode prokuhati 300 grama šećera i ostaviti da se ohladi. Vruću baklavu preliti sa prokuhanim šećerom.

Kad god Bajram ide – baklavi se nadam!

Opitnjak: kada se suče baklava, oni krajevi jufke, što prelaze preko tepsije, odrežu se pa se slože u malu tepsiju i ispeku. Pečeni se zaliju šećerom kao i baklava.

Muhalebija ili mliječni puding: vrsta slatkog jela što se pravi od rižina brašna, mlijeka i šećera. Divna je za jesti, ako je uz to još i garnirana slatkom od ruža.

Tufahije: slatke jabuke se ogule, a zatim im se izvadi sredina. Kuhaju se u vodi sa puno sitno mljevenim orasima. U posebnom sudu se pripremi šećer, a zatim ovom slatkom otopinom, koja mora biti vrela, prelijevaju jabuke. Po mogućnosti na jabuke se stavlja slatki kajmak. Serviraju se hladne.

Tulumbe: za tijesto je potrebno 2 čaše vode, 2 čaše mlijeka, 300 grama oštrog brašna, 1 prašak za pecivo i 3 cijela jajeta. U posudu usuti vode i mlijeko i staviti da provri, a onda dodavati brašno i miješati. Kad se masa ohladi dodati jaja i dobro izmješati. Tulumbe istiskati pomoću šprica u vrelo ulje i kad se isprže redati ih u preliv u tepsiji. Za preljev je potrebno: 400 grama šećera, 2 čaše vode i sok od 2 limuna. Preliv kuhati oko 10 minuta.

Đul-pita, ružice ili đul-baklava: za đul-pitu se zamijesi tijesto kao i za baklavu. Tirit se napravi kao i za baklavu samo se gleda da se što sitnije satare. Jufke se razvijaju što tanje. Kada se prva jufka razvije, prostre se po siniji ili po prostatu čaršafu. Pošto se poškropi maslom, prespe se po svoj tiritom. Druga jufka se prestre po ovoj, pa se opet I ova poškropi maslom I prespe tiritom. Ovako se sve redom naslaže 18-20 jufaka, pa se onda te sve jufke saviju u trubu I polože na siniju. Na siniji se ta truba izreže na komadiće debele koliko prst i pojače. Oni se komadići poredaju po tepsiji, pa se onda peče. Pečenu đul-pitu treba zaliti zaljevom kao i za baklavu. Ovi komadi kad su pečeni i zaljeveni, izgledaju kao rascvjetana ruža. Otud je i ime dobila đul-ruža.
-Uzeti 4 žumanceta, 4 kašike masla, pola šolje mlijeka i malo kvasca. Sve to dobro umijesiti sa brašnom, da tijesto ne bude previše čvrsto, i podijeliti na 3 dijela. Tijesto rastanjiti debljine pola prsta i filovati filom koji se ovako priprema. Čvrsto umutiti 4 bjelanceta sa jednom čašom šećera i dodati 1 čašu oraha. Preko rastanjenog tijesta premazati fil, uviti tijesto u rolne, sjeći i praviti ružice, redati u tepsiju i na kraju staviti u vruću pećnicu. Kad ružice porumene, vaditi ih, uvijati u prah šećer i kad se ohlade poslužiti.

Đuzlema: đuzlema je slatka pita. Ona se priprema na isti način kao i baklava, samo što se ne prestire preko tepsije nego se uvija u gužve. Obično se rasuču po dvije jufke pa se prestru jedna po drugoj. Po sredini jufke prospe se orasima i tiritom, pa se to savija u gužve „frk“, i metne na sred tepsije. Oko frka se savijaju na isti način druge jufke, dok se tepsija puna napuni. Kad se napuni, peče se, a pečena zalijeva isto kao i baklava.
-Jufke, posute sitno zameljanim u jaja brašnom i pečene te poljevene medom. Mogu se slagati i posipati na tavane, a mogu se smotati u frk (u okrugao).
-đuzlema je u Cazinskoj krajini slatka pita koju domaćice rade na ovaj način: u brašno za jufku umuti se jedno jaje, doda se malo šećera, malo soli i zamjesi tijesto. Kao i svako drugo tijesto za jufku ostavi se da dobro “otpusti”. Onda se razvije da bude što tanja juhka. Zatim se pusti na sofri da jufka odstoji kako bi se osušila što može, zavisno od sobne temperature, potrajati i do nekih 40-tak minuta. Važno je pripaziti da se jufka ne presuši, jer će tada pucati, već da bude osrednje suha.

Domaćica je namota na oklagiju a zatim pusti tako namotanu na sofru i reže nožem u komadiće dužine nekih 5 cm te reda u uspravnom položaju po tepsiji. Kada poreda i zadnji komad đuzlema se peče sve dok ne "dobije boju" tojest blago porumeni. Potom se zalije vodom u koju je umućen šećer i pošto se ohladi i upije vodu servira za jelo.

Đulfatma: za đulfatmu se uzme podjednako brašna, šećera i masla, pa se od toga zamijesi pogusto tijesto. Tijesto se razlije na okrugle kolačiće pa se ozgo pomalo narežu u kafez i poredaju po tepsiji. Kad se ispeče, rastvori se pomalo po onijem zarezotinama, te izgleda kao rascvjetana ruža.
-brašno s maslom i sitnim šećerom zakuhano, nešto malo našarano parama (crtama), i pečeno, za tijem opet sitnijem šećerom posuto.

Kadaif (ar.qadaif) : pravi se od jaja i brašna tako da se napravi rijetka smjesa koja se kroz poseban rupičast sud izljeva na vrelu tablu. Tako pečeno tijesto se stavlja na podlogu od oraha mješanim sa rozinama i kravljim maslom, a zatim preliva otopljenim šećerom. Servira se mlak ili hladan.
-Jelo od brašna, mlijeka i jaja. Zamjesi se hamur: dobro se namlati, pa se izreže na sitne komadiće. Oklagijom se od toga razviju jufke na sofri. Onda se osuše i rastegnu, što se može finije, i slažu se u tepsiju. Metne se još malo rezačija, badema. Zalije se kravljim maslom i šerbetom od šećera ili meda dok se peče. Kad se ispeče, razreže se na četverouglaste komadiće. Jede se hladno.
Ekmek kadaif: za ovaj se kadaif uzme lijepa pšenična kruha. Kruh se izreže na tanke oveće kriške, pa se te kriške ili u peći ili spram žerave dobro isuše, ubeškote. Zatijem se poprigaju na maslu i zaliju slatkim zaljevom.

Čenečija: uzme se podjednako šećera i nešeste. Šećer se rastopi u podosta vode, pa se to dobro žitko zamiješa. Zatijem se uspe nekoliko masla na tavu i ona smjesa izlije na vruće maslo i ispeče, mješajući neprestano kašikom. Pečena ćenečija vadi se u sude i ozgo se još malo pospe šećerom.

- brašno, uprženo na maslu, te vrućom vodom od šećera ili meda zaljevano.

Halva: halva se priprema ovako – uzme se jedna mjera masla, jedna mjera brašna, jedna šećera ili meda i dvije mjere vode. Brašno se dobro upriga na maslu, šećer se u vodi istopi i ta se slatka voda uzvari pa onako vruća salije se u uprigano na maslu brašno i dobro se zamiješa. Zamiješana halva vadi se u sude pa se ozgo malko pospe sitno stučenim šećerom.

Ostali načini i opisi:

****pšenično brašno (ili bijelo) prži se u dubokoj tavi na maslu ili ulju uz stalno mješanje da ne zagori.Na tu smjesu se doda još nekoliko kašika šećera. Kad ova zaprška počne otpadati od kuhače zalije se vrućim šerbetom od vode i šećera.***

**za halvu se ponekad "ispeče brašno", naime, domaćica u tepsiju stavi jednu količinu pšeničnog brašna i mješajući ga sa vremena na vrijeme peče u zagrijanoj pećnici nekih pola sata. Zatim pravi halvu na gore opisani način.*
**brašno na maslu dotle uprženo, da počme crniti, te vrelom vodom šećernom ili medavom zaljeveno, a onda, ko hoće, kad se malo hladne, može još sitnijem šećerom posuti.*

Lutma: Lutma se pravi kao i bazlamača, a kad se ispeče, pospu je sa nešto meda ili šećera.
Zalivana lutma: u posudi se umuti jedno jaje, prašak za pecivo i jedno vrhnje ili jogurt. Zamijesi se tijesto, otprilike kao za pogaču tojest da bude malo tvrđe, i rastanji se po nauljenoj tepsiji. Zatim se nožem tijesto rasječe u komade (u kocke) i stavi u rernu da se peče. Kada lutma bude gotova, tijesto se digne i pocrveni,onda se izvadi van, zalije sa šerbetom od litre hladne vode u kojoj je rastopljeno pola kilo šećera te poklopi drugom tepsijom i ostavi na hladno mjesto da "upije" i ohladi se.
Pandur: priprema se na isti način kao i halva, samo ne od pšeničnog već od kukuruznog brašna, i to je jedino slatko jelo koje se jede toplo.
-Poprženo samo bez ičega kukuruzno mlivo (brašno), onda sasuto u pekmeznu ili devu vodu vruću, gdje se metne još malo ili masla ili zejtina i onda umuti. Po jednoj narodnoj priči ovo je najprvo slatko jelo i najstarije na svijetu.

Halva-pita: pravi se tako što se razvijene kore slažu jedna na drugu, ali pošto se svaka pomasti i prelije smjesom koja je napravljena od jabukovog pekmeza u koji je razmućeno preprženo pšenično brašno. Ova se pita priprema samo za veće svečanosti.

Hurmašice: za hurmašice se pripremi tijesto kao i za brdaricu. Razmjesi se na kolačiće u obliku hurme pa se poreda u tepsiju i ispeče. Zalijeva se kao i brdarica.
-Rastopiti 3 šolje margarina ili masla i kad se prohladi dodati 1 šolju oštrog brašna, 2 šolje mekog brašna i sve dobro izmiješati. Uzimati tijesto veličine oraha, staviti na rende i rastanjiti. U sredini stavljati suho grožđe, redati u tepsiju i peći dok ne porumeni. Kad je pečeno izvaditi i preliti sa 750 grama ušpinovanog šećera u koji je iscjeđen sok od 1 limuna. Kad se ohladi poslužiti.
Hurmice su kolačići od kuruznoga brašna, jaja i šećera. Kada su hurmice pečene, zaliju ih medom ili ih pospu šećerom.
Razvaruša: ona se pravi isto kao i brdarica, samo što se ne pritiska brdom, no se kašikom išara po tepsiji.

Beg-lokum: tijesto, bolje reći brašno, zakuha se maslom, ispeče u obliku išaranih komadića i zalije medom.

Đevrek: vrsta kolačića, šupljih, na okrug namještenih, žumancetom pomazanih i posutih raznim mirisnim zrncima od trave. Omiljeno jestivo bošnjačkoj djeci uz Ramazan.

Paluza: slatko od zelenih džanarika ukuhanih sa šećerom. Vrlo popularan desert kod Bošnjaka.

Cigančad: samo bjelanca od jaja s vrlo malo bijelog brašna, a veoma mnogo sitnog, ko prah šećera, umućena i zakuhana te veoma oprezno na tihoj vatri u kakvu kolajli sudu pečena, da ne posrce; a to se sv e tako učini. Da komadići sliče svojim oblikom raznim stvarima.

Peksimeti: peksimeti su kolači. Oni se prave od lijepa pšenična brašna. Tijesto se zakuha jajima i mlijekom pa se raskuha na omanje ili okrugle ili duguljaste kolačiće. Ovi se kolači poprigaju na maslu.

Gurabije: pripremaju se vrlo jednostavno – pšenično brašno se zamjesi sa rjetkim jabukovim pekmezom i malo masnoće da bude čvrstine kao tijesto za pogaču. Od tog tijesta se otkidaju veči komadi koji se oblikuju u osmougaonike, debljine 2 do 3 cm i slažu u podmazanu tepsiju i peku. Prije nego što se stave da se peku, ukrašavale su se ranije krugovima koje bi utisnuli grlićem boce, ili bi otiskivali češalj. Danas tijestu za ove gurabije pekmezuše dodaju malo masnoće i malo praška za pečenje.

Al mi draga na vodici
Tanka visoka!
Ja joj dajem zlatan prsten
I alača
Ona meni vezen jagluk i gurabiju

Brdari: u brašno se izlije jedno jaje, šolja ulja, prašak za pecivo, nekoliko kašika šećera pa se sve to zamjesi sa mlakim mlijekom. Od toga se napravi malo tvrđa smjesa kako bi se mogli oblikovati mali, duguljasti oblici. To se čini tako što se dlanovi ruku naulje a onda se kašikom vadi po malo tijesto i ono se među dlanovima mjesi tojest oblikuje u mali duguljasti oblik ili kolačić. Brdari se redaju po tepsiju jedan uz drugi ali uz razmak pošto će tokom pečenja narasti zbog uticaja praška za pecivo. Dok se peku, domaćica zašećeri pola litre vode i dobro umuti šećer da bi se što bolje rastopio u njoj. Čim izvadi pečene brdare van zalije ih onom vodom i tepsiju sa njima poklopi sa drugom,te ostavi da se tako ohlade. U međuvremenu brdari će upiti vodu u sebe. Ako se zalijevaju vrući brdari onda se koristi hladna voda a ako pak su brdari hladni onda se zaliju sa vrućom zašećerenom vodom.

Brdarica ili Nabrdnjače: slatko jelo, koje se priprema od pšeničnog brašna, masla, šećera, jaja i nešto malo lukšije, zove se brdarica. U brašno se utuku nekoliko jajaj, ulije se nešto malo lukšije i podosta masla, pa se to zamjesi ogusto. Tijesto se rasplešte po tepsiji, pa se pritisne brdom iz tare – otud ime brdarica. Kad se ispeče, zalije se dobro rastopljenim šećerom. Na isti način se grade hurmašice.

Rahatluk: rahatluk se pravi od šećera i čistog ili parnog boljeg brašna. U kazan se metne brašno i šećer u podjednakoj mjeri te kuha na vatri mješajući mešajicom neprestano i pazeći da ne iskipi, jer jako pjeni. Kad već počne pjena da se preliva onda se tu metne tucan i prosijan šećer, pa se ponovo kuha i mješa na tihoj vatri sve dok se dobro ne zgusne, onda se sipaju tucani orasi. Izmiješa se i sipa na podmazanu mramornu ploču odakle se sječe i prodaje.

Ćufter/Kofter (recelj od grožđa): za recelj od grožđa preberu se prva zrna i odaberu samo zrela i čitava. Stave se u malo vode da prokuhaju. Sklone se s vatre, ostave se onako u vodi da se ohlade, pa se onda ocijede. Ocjeđena zrna se pasiraju da se dobije sok. Taj sok se onda sa dodatkom šećera kuha dok se sasvim ne zgusne. Kad je dovoljno zgusnuto, izlije se u tepsiju i ostavi da se sasvim stegne. Onda se izreže na komade i jede kao poseban slatkiš, a ostavlja se i da stoji, jer može, pa se iznosi kad neko dođe.
-Grožđe, iscjeđeno, onda ona voda s vrlo malo nešto prosijanog luga uvarivana, da izgleda kao hladetina; zatijem se izlije na tevsije, gdje takova i postane, na komade se izreže i na ljesama po tihu suncu suši.

Hašlamača: jestivo od hašlama (trešanja), koje se napuče (izvade košpice, špice) i poredaju u tevsiju, pospu šećerom i nešto brašnom, te se to u peći ispeče.

Kisela maslenica: pravi se vrlo jednostavno, zamjesi se tijesto kao za kruh i ostavi da nadođe. U međuvremenu tijesto se nekoliko puta promješa kašikom, kako bi bilo što rahlije. Onda se po sofri prospe malo brašno pa se na njemu prekuha tijesto ("namladi") i razvije oklagijom u promjeru nekih 40 cm tojest debljina tijesta treba biti dva ili tri cm. Po njemu se pospe malo masla u kog je umješano povlake i onda se radi isti proces kao i kod obične maslenice. Kada se posloži u tepsiju, ostavi se nekih pola sata da nadođe u njoj i onda peče. Uz kiselu maslenicu obično se jede kompot ili hošaf.

Pilav: pilav se kuha od oriza (riža), ili rezane jufke. Mrsni pilav se obično kuha na mesnoj vodi. Uspu se tri mjere vode a četvrta oriza ili jufki. Kada se skuha začini se maslom.
-Jufka pilav je veoma poznato jelo koje se i danas često sprema. Ranije se pravio od domaćih rezanaca kuhanih u mlijeku, a danas

Musaka: musaka je omiljeno bošnjačko jelo. Ona se priprema od modrih palidžana i mesa. Patlidžani se izrežu na sitne kockaste komadiće pa se dobro posole i ostave jedan sahat u soli. Zatijem se dobro izažmu i operu pa se na maslu podrigaju. Meso

ovčje se dobro isjeca, pa se i ono popriga. Ovo se sve složi u tendžeru i to jedan red patlidžana, a drugi mesa. Kada je sve složeno, nalije se mesne vode, osoli i pobiberi i pristavi na vatru, da se dobro raskuha. Jedni križaju patlidžane otanko preko svega patlidžana i na isti način pripremaju. Ako nejma patlidžana, može se na isti način načiniti musaka od krtole.

-U Cazinskoj krajini musaka se pravi ovako; mljeveno meso se malo poprži na ulju zajedno sa crvenim i bijelim lukom tek toliko da upije u sebe sok iz luka. Zatim se meso rasporedi po dnu tepsije a po njemu se poreda začinjen i isječen na ploške krumpir. Kada je musaka skoro pečena krompir se prelije smjesom od jednog vrhnja, dva jajeta i malo kukuruznog brašna. Onda se opet vrati u pećnicu i drži još deset minuta a servira za jelo.

Tirit: nadjev za baklavu napravljen od izdrobljenog tijesta zamješanog jajima i maslom, koji se, potom, stavlja među jufke u baklavu. Tirit takođe može biti i smjesa od izdrobljenog sira pomiješanog sa kajmakom koja se stavlja u pitu sirnicu.

Nišesta: nišesta se dobijala od pšeničnih zrna na slijedeći način: oprana pšenica se ostavi da stoji potopljena sedam dana, za koje vrijeme se voda jednom promjeni. Poslije toga se izdrobi (danas se melje na mašini za mljevenje mesa) i prepere u dvije vode. Ljuske otpadnu, a skrob se pokupi u platnenu vrećicu da se ocijedi. Kad se ocijedi, taj skrob se zbije u komad koji se ostavi da se osuši na suncu. Osušeni komad se isječe na manje, koji se onda rukama drobe. Na kraju se to prosije i dobije se nišesta.

-"Gazиće se nišesta. Ko hoće da pravi "nišestu", taj mora sazvati iz komšiluka ili iz okolnih mjesta dosta djevojaka, koje će tu raskvašenu pšenicu u kazanima i bakračima gaziti i poslije rukama cijediti. To je, daklen, moba, koja je prije bila u velikoj modi.

Prevrtača: malo masla na tavu i razlije se onoga tijesta po svoj tavi otanko. Kad se upeče sa jedne strane, prevrne se sa druge. Otud i ime prevrtača. Kada ih se napeče koliko treba metne se po sredini šljivova pekmeza ili mlada skorupa i šećera, pa se savije u trubu i metne u kakav sud. Sud se metne malo u peć ili na žeravu. To je ono jelo što Švabe zovu palačinke.

Rešedija: pravi se kao i đenečija, samo što đenečija ostavi ovlaša te izgleda kao i halva, a rešedija se pripremi čvršća te se prosiplje. U drugom receptu o rešediji se kaže ovo: vrsta halve koja se pravi od brašna, šećera i nišeste.

-nišesta na maslu pržena, onda šećernom vodom zaljevena, ali tako da se razasipa jelo; veli joj se I rašedija.

- stara bošnjačka poslastica koja se vezuje za svadbeni događaj. Domaćice je prave od u vodi razmućene nišeste koju prže na maslacu sve dok se smjesa ne zgrudva i pretvori u male kuglice. Na kraju se posipa šećerom.

- Keške: ovo orijentalno jelo obično se pravi od bibijeg (purećeg) mesa, koje se kuhalo s bungurom od ječma i pšenice.

Bestilj: ako se šljive pasiraju da se odstrane koštice i kora, pa se ta masa kuha, ili, kako se u okolini Tešnja kaže, peče polako na tihoj vatri dok se dovoljno ne zgusne, dobija se bestilj, koji se čuvao u zemljanim ćupovima.
-probrane šljive uvarivaju se dobro, dok se njihov sok ne zgusne.

Recelj: ako se šljive samo cjepaju da im se odstrani koštica, te tako u komadićima ubace u kazan s dodatkom malo šećera i dobro ukuhaju, dobija se recelj.

Đulbešećer : Crveni listovi ruže bez cvijeta (ruža đulbešećerka) isitne se na male komadiće, a zatim prosije kroz sito da se odstrani trunje. Na pola kilograma ružinog lista uzima se kilogram i po šećera kristala. Napravi se agda, to jest šećer se istopi u vodi i na vatri kuha dok ne požuti, a zatim se uspe ruža i kuha dok ne postane mekahna. Doda se limunov sok i karanfilčić.

PIĆA I TOPLI NAPITCI

Ode dizdar majci u odaju,
Pa besjedi ostarjeloj majci:
Muti, majko, šerbe od hašlama
Da napojim carskog kapetana ….

Boza ili Buza: vrsta pića, što ga Albanci, kad dođu zimi, prave, te ga veoma rado piju oni Bošnjaci, koji drugo piće, islamom zabranjeno, ne piju. Malo je naljuto, a može se i šećera metnuti, da ištom sladi. Pravi se od prohinog ili katkad kukuruzovog mliva, koje se pomiješa s vodom, uzvari, pokrije, i metne u kraj, da se uskisi.

PRIPREMA BOSANSKE KAHVE

O kahvi i njenoj ulozi u tradicionalnom životu kroz socijalne ali i ekonomske aspekte Bosne i Hercegovine mogla bi se napisati na desetine poglavlja ili čak cijela knjiga. O obljubljenosti ovog toplog i osvježavajućeg orijentalnog napitka te pažnji koja se posvećivala kod Bošnjaka cjelokupnom ceremonijalu pripreme i ispijanja najbolje je započeti u kratkim crtama opisom posuđa koje se koristi za spravljanje kahve. Zato počnimo od kahvenog ibrika o kom Tvrtko Kanaet u knjizi Podveležje i podveležci kaže sljedeće: "To je oveći sud za grijanje vode za kahvu. Donji oblik, zvani dib je jako ispupčen. Ima držak i kapak. Ima ih velikih, koji sadrže 2 do 3 litra, naročito u bogatijim kućama. On je stalno uz vatru. U njemu je topla voda, koju ne iskorišćavaju samo za kahvu. Mjesto vode, u njemu griju i mlijeko koje dodaju kahvi. Kahva se ne „peče" u ibriku, nego u džezvi ili dževzi. Ona je cilindrična oblika, pri dnu šira i ima na vrhu nosač sa žlijebom, kroz koji se sipa kahva, te držak koji je na kraju savijen ili proširen i ornamentima ukrašen. Uz džezvu, u kojoj se »pristavlja« ili »peče« kahva, ide redovno i »šerbetnjak«, to je veća džezva, u kojoj se zagrije voda i dolijeva u džezvu u kojoj se kuha kahva, nakon što se napune prvi fildžani. Veličina se mjeri brojem findžana, koji sadrži džezva. Oni su kupovni. U malom broju naći će se zarfovi od bakra ornamentima ukrašeni, u kojima stoje findžani. Tu stoje još i mlin za mljevenje kahve, kahvena i šećerna kutija s poklopcem. Po pravilu su ukrašeni mlinovi i kutije, makar i najprostijim ornamentima. Tome još treba dodati okrugli, valjkasti šiš za prženje kahve.

Do pojave mlina pržena se kahva tukla isključivo u dibeku. U Bosni i Hercegovini se kahva peče, a ne kuha, a taj isti glagol u svom značenju upotrebljavaju i Turci. Tek od 1878 od austrijske okupacije čuje se kuhati kahvu. Kod nas se kaže i pristaviti kahvu. Taj izraz dolazi i u narodnoj pjesmi:

L'jepo ti je rano uraniti,

Dvor pomesti, vode donijeti,

Na odžaku vatru naložiti,

A uz vatru kahvu pristaviti.

Izraz "ispeći kahvu" jasno govori da Bošnjaci imaju svoj, nadasve originalan, način pripreme domaće, bosanske kahve. Sama priprema je tradicionalno vezana za cijeli ceremonijal čime se jasno pretendira na želju za uživanjem, kahvendisanjem, u ovom napitku koji danas ljude po cijelom svijetu poziva na druženje, razgovor, vrijeme odmora.

Sirova kahva u zrnu se prvo u tepsiju poprži u pekari šporeta a onda se zamota u krpu te ostavi da se ohladi. Kako bi bila što ukusnija kahva, zrna se melju u ručnom mlinu direktno pred pripremu tojest kada se želi popiti kahva. U ibrik (lončić) se pristavi voda kojoj se ne smije dopustiti da proključa već se pazi da se skloni sa vatre čim se opaze prvi mjehurići u njoj, što je zadnja faza pred njeno ključanje. U džezvu se uspe samljevene kahve i stavi na vatru, uz mješanje, kako ne bi zagorila. Čim se osjeti njen prepoznatljivo ugodni miris u džezvu se nalije ona voda i sačeka da ovaj put, pomješana sa kahvom, provri.

Pošto se skloni sa vatre u džezvu se nalije malo hladne vode, "nekoliko kapi", da se teljva (tur.telva) ili talog spusti na dno. Tada se sipa u fildžane pored kojih se obično nađe kocka šećera ili rahatlokuma. Radi boljeg osjeta i uživanja u aromi prije pijenja kahve popije se čaša vode "da se pročisti grlo".

Kahva se tradicionalno ne pije brzo, već polako, da se uživa u njoj ili narodski rečeno kahvedniše. Stariji Bošnjaci imali su običaj u zrna kahve mješati suhi karanfilić i zajedno ga mljeti kako bi kahva imala jaču aromu i miris. Za naš narod kahva je simbol dobrodošlice i gostoprimstva čemu svjedoči stari adet da se pri serviranju kahve za ukućane nađe uvijek jedan fildžan više za slučaj da u kuću dođe iznenadni musafir (gost).

Mlijeko: Varenika i mlijeko nisu isti pojmovi: varenika je slatka (neobrana), a mlijeko je kiselo (obrano).

Ona voda iz sira kad se izgnječi, zove se žetica (sirutka); kad se žetica svari, onda se zalije varenikom, pa hem bude slatka, hem lijepa i dobra za jesti.

Pilav ili Sutlijaš: Uzeti jednu mjeru prokuhane riže, dvije i po mlijeka, jednu i po mjeru vode, a šećera po želji. Mlijeko, voda i riža se kuhaju u posudi na vatri dok se ne svari, ali mora biti čorbasto, a riža kuhana. Ubaci se šećer i još malo kuha. Sutlijaš se izlije u male posudice i ohladi a zatim servira.

VOĆE I POVRĆE U ISHRANI

Šljive su hranjive i korisne za dobru probavu. Od crne šljive peče se i rakija šljivovica. Pekmez od jabuka se pravi kao i od šljiva. Ako se uspješno napravi, slađi je od šljivovog pekmeza. Jabuke se najprije isijeku na tanke kriške, pa se onda na čaršafu suše na suncu. Od suhih jabuka se kuhaju kompoti. Osušene jabuke čuvaju se preko zime i proljeća, tako da ih ima sve do novog voća. Sirove jabuke se čuvaju u podrumima i trapovima preko zime. Jabuke se nose kao pozdrav, pa se i kaže „Došao u rod, a ni jabuke nije donio“. U Cazinskoj krajini se kaže da je najsevapnije putniku dati jabuku jer, navodno, duša je u čovjeku umotana kao jabuka.

Hošaf: Svako osušeno voće koje se kuha uz dodatak šećera naziva se hošafom, i jede se nakon glavnog jela, kao okrijepa ili desert. Međutim, najpoznatiji je hošaf od suhih šljiva koje kada se skuhaju pospješuju probavu.

U Bosni a i u nekom dijelu Hercegovine, na primjer u Foči i u Konjicu, na glasu su suhe šljive. Šljive se uvelike suše i suhe prodavaju a ponešto se ostavlja i za domaću potrebu. Osim šljiva suše se još kruške i jabuke. Sve ukupno zove se jednim imenom hošaf.

Među Bošnjacima često se čuje kako je hošaf najbolji kada prenoći tojest kada šljive puste iz sebe svu slast. Tome se onda kaže “Hošaf se oženio”. Sama riječ hošaf dolazi, kao i mnoge druge, iz perzijskog jezika te doslovno znači “ukusna voda”. U narodu postoji izreka koju upotrebljavaju osobe koje žele odbiti poziv na ručak ili večeru – „Da je jedanaesto hošaf“, to se kaže u smislu: „Ne mogu, pa da je jedanaesti hošaf!“. Osim toga izraz „hošafi“ ustalio se u narodnom žargonu i označava brigu ili brine se.

Hardalija: pravi se od zrelih i zdravih šljiva, koje se polagano na tavane (slojeve) u kaci slažu. Između svakog tavana meće se drugi tavan trstike, izrezane od kukurozovine, te se po svemu tome naspe neki tavanić jedne vrste bobica od trave ardala, i to se tako sve izmjenice

slaže; napokon, kad je kaca do podukraj (puna), dobro se zalijepi i nakon nekoliko dana otače se ardalija na slavinu (pipu).

Turšija: pravi se od sitnih jabuka, pokisele se u malo bure vode i ostave da se ukisele. U turšiju se još stavi kilo naranči, bobica šipka i trnića.

Višnje povećavaju rad crne džigerice.

Tunje (dunje) čiste krv i dezinficiraju utrobu.

Breskve (praske) i kajsije (zerdelije) oživljavaju rad želuca i povećavaju izlučivanje žuči.

Grožđe sadržava mnogo kvasnih sastojina, te mu se pripisuje vanredni uticaj na čišćenje krvi. Osim toga pospješuje probavu.

Jagode su pune fosfora i djeluju na mozak i živce.

Voće treba umjereno jesti, jer preveliko uživanje voća može vrlo često da škodi. Neko voće upravo traži za sobom vodu, no pravilo je iza voća ne piti vode. To može biti vrlo škodljivo. Ukuhano voće gubi mnogo vitamina, koji se inače nalaze u prijesnu voću. Ko teško podnosi voće, neka ga jede sa suhim hljebom.

PRIPREMA SIRĆETA

Sirće: Veoma raširena u prošlosti bila je izrada sirćeta od divljih krušaka i jabuka, koje su same od sebe "ljute". Kad se želio cijediti sok za sirće, voće se moralo na sitno istući u koritu ili stupi, pošto su divlje jabuke i kruške "divljakinje" i kad su zrele, mnogo tvrđe nego kalamljene sorte. Iscjeđeni sok se stavljao u burad da "prevri", "prekuha", da uskisne, a u toku tog procesa se na njegovoj površini hvatala kora tzv."polup". Uskisnuto sirće se po potrebi "procijedi", sa njega se tom prilikom skine "kora" ili "polup", a u ostatak se dodavalo malo kišnice i pustalo da dalje "vri". Iskusniji ljudi tvrde da "polup" čuva sirće da se ne pokvari i pod njim se može držati nekoliko godina. Sirće se pravi i od slatkih jabuka jer se iscjeđeni sok uljuti stojeći duže vremena.

AFIYET OLSUN! – DOBAR TEK!

NARODNE IZREKE O JELU

-Udesio ga ko Panta pitu (podvalio mu, priredio nešto neprijatno)
-Ne kuha pite ko ima, već ko se naučio.
-Tele bi u njoj nogu slomilo (reče se da bi se kazalo da je neka pita ili baklava tako tvrda da nije za jelo).
-Od tog brašna nema pogače
-Što je lijep med i kajmak – A otkle ti znaš? – Vidio Alija gdje jede pašalija.
-Slađe je svoje zelje nego tuđa halva.
-Ko neće tarhane, nije ni za hrane.
-Draga mi k'o rešedija!
-Čana graha i večera plaha!

BOSNIAN CUISINE

Manydishes that did not originate in Bosnia and Herzegovina, whose oriental originis undisputed, have over time acquired characteristics that differentiate themfrom the same dishes prepared in the East (Iran, Turkey). The cuisine, or, to bemore precise, the traditional culinary art of Bosnia and Herzegovina is based onthe culinary skill of the people of Bosnia and Herzegovina, which combines theirown cultural elements with foreign recipes, thereby endowing them with aspecific stamp characteristic of Bosnia.

Because the culinary art of the medieval Bosnian kingdom was confined to the noblemen's castles, we can say that the year 1462 marks the birth of traditional cuisine in Bosnia. That was the year when the first aščinica, a restaurant for the townspeople, was opened. We do not

have precise evidence about the contents of the menu at the time. However, we do know that 400 years later the variety of meals available throughout the year in an aščinica in any larger town in Bosnia and Herzegovina spanned over 200 different dishes. The common characteristics of these dishes are:

Bosnian cuisine contains an abundance of vegetables, meat, fruit, milk and dairy products; the dishes are not made with a browned-flour base (roux), and strong or hot spices are not used. When spices are used, only very small amounts are added to the food so that the taste of meat is not diminished;
cooked dishes are light because they are prepared in small amounts of water and cooked in their own natural juices, without a roux. The resulting sauce thus has a minimal amount of oriental spices. As a rule, quality dishes are not prepared in fat but are boiled in the juices of cooked meat, which is rich in proteins, and the juices of vegetables;
roasts and many pies, both sweet and savory, are popular;
broths and soups are practically compulsory;
a wide range of sweets are available.

The function of the traditional large hearth (measuring 2-4 metres in length), 1.20 metres in width and 1.5 metres in height) in the ašinica, as well as in the bakeries where most dishes were prepared, was twofold. New dishes could be quickly prepared on the hearth and other dishes could finish cooking, so that that area also served as a kind of visible menu. The dishes were laid out on plates on the hearth, for which only wood or charcoal was used, so that they kept continually warm and the customer could choose which dish he wanted and in what quantity.

The hearth in an aščinca consists of three parts. The first is a burner with very hot fires. There are three troughs 20 cm to 30 cm wide and 20 cm to 40 cm deep into which embers are poured or charcoal is burned. Some dishes are quickly prepared here, while others finish cooking and are sauces which are mixed in of flavouring. The skill of a chef is measured by the quality of these sauces and the way he used them in different dishes.

The second is a compartment for plates. The hearth also serves as a warming table because all of the plates are warmed there at a steady temperature. Here the dishes are also arranged into individual serving.

The third is a cauldron. It is used for cooking soups and broths and for keeping them warm.

The kitchen of the aščinca was situated behind the room where food was served. It consisted of an area where the dishes were prepared and the kitchen hearth where the fires were prepared and the kitchen hearth there the fires were kept burning and the final touches were added to the dishes. Above the hearth were pothooks from which cauldrons hung, while on the hearth itself was a small clay oven for preparing roasts and pies. One corner was designated for the making and drying of pastry dough, next no it was an area for brewing coffee. Since most town in Bosnia and Herzegovina had running water, the kitchen also had a separate area for the washing and drying of dishes. Apart from these rooms the aščinica also had a to a room containing the butcher's tools. There was usually a cold storage room located in the cellar where food was kept and preserved. The bakery, which was separate from the aščinca, was used for the baking of different types of pastries, as well as cakes and pies and dishes prepared in pots. Once the bread and pastries were baked the fire in the bakery hearth was kept burning so that other dishes could be cooked on this low heat.

Larger aščinca as well as karavansarajs (hotels) had large trays with small samples of the dishes and many spoon so that the guest could try each dish. A different spoon was used the sampling of each dish, and a bowl of water was provided for the immediate disposal of used spoons.

Surviving historical date tells us that during celebrations, weddings, gatherings and picnic all ethnic groups used the same rich and varied menu consisting of twelve to thirty different dishes.

Ćevapi – small meat sausages of lamb and beef mix. They are usually served with fresh oniaons and pita bread on the side. Ćevapi usually come in index finger-size sausages and are offered by five or ten pieces.

One food that most if not all Bosnians eat outside the home is the much-loved ćevapčići or ćevapi, for which one goes to a ćevabdžinica. This is finger-sized ground meat grilled and served in a split lepinje / somun (Bosnian yeast bread about 10 inches in diameter) and eaten with chopped onions. Typically an order comes with either 6 or 10 ćevapi. This food is so tightly integrated into Bosnian culture that some of the first restaurants established by post-aggresion war (from Serbia and Montenegro) immigrants to the United States usually sold nothing but ćevapi.

There are many opinions on what makes the best ćevapi; some say it should be a mix of veal and lamb, others that it should also include beef. In the United States packaged ćevapi are available wherever Bosniaks settled, and although it is now grilled at home and is a favorite picnic food, Bosniaks also eat it at local Bosnian American restaurants. There has been a general replacement of lamb with beef among Bosniaks Americans, and this has included ćevapi, which are generally all beef.

Some restaurants are known for having an exceptional mixed grill: ćevap, a meat patty with onion (pljeskavica), shish kebab (šiš-ćevap), small pieces of veal on a skewer (ražnjići), beef cutlets (đulbastija or culbastija) and lamb kidney. Bosniaks are not big meat eaters, but they like meat mixed grill is a treat. Proportionally, meat makes up about 40 percent of Bosniaks diet.

Also symbolic of Bosnia and Herzegovina, pita is the most common dish. It is eaten throughout the former Yugoslavia, but Bosniaks are especially known for theirs. Like sarma, pita is eaten every day as well as at celebratory meals. When making pita, it is traditional to place the filled dough into a large round pan with sides about one to two inches high (tepsija or tevsija), starting in the center and coiling it around itself until the pan is full. It is cut into wedges for serving to individuals, but if is eaten from the tevsija, people break off pieces with the right hand. It can also be made in individual serving.

TRAHANA

Trahana or tarhana is a special food prepared in Bosniak homes, and it is considered a specifically Bosnian food, a belief reinforced by a traditional saying tarana. Trahana is a small granular dumpling used in soup and as gruel for babies. Production takes

about a week for the dough to sour before it is forced through a traditional sieve (sito za trahanu) to form the grains. It is then dried and stored in a dry place.

CRIPULJA (BOSNIAN DISH)

1 kilogram fat beef, ¼ a smooth cabbage, 1 carrot, 3 tomatoes, 4 large potatoes, 2 green paprikas, 1 parsnip, a few haricot beans, ¼ a red cabbage, a few black peppers, 3 onions. Slice the meat and vegetables and lay alternate layers of meat and vegetables in a casserole lightly salting each layer. Over this pour a small bottle of white wine. Place the lid closely on the casserole and leave to simmer for at least 2 ½ hours. Do not stir or the vegetables will break. Serve in the casserole.

BOSNIAN MEAT BALLS •BOSANSKE ĆUFTE

The word "ćufte" is of Arab origin and It means that something is minced or chopped. As minced meat is used for this dish, It is called ćufte.

Serves 6 — 8.

1/4 cup fat

1 1/2 lbs. mutton or beef

1 pint yoghurt

2/3 cup flour

2 ozs. caraway seeds

5 eggs

Salt

Mix the minced meat and flour with 1 egg and salt. Knead the mixture well. Form small balls. Put them Into a buttered or oiled and floured ovenproof dish and bake in a moderate oven, 375 F., for 45 minutes. Beat 4 eggs, stir in yoghurt. Pound the caraway seeds and add them to the yoghurt. Pour the mixture over the ćufte reduce the heat at 350 F. and bake for 15—20 minutes.

BOSNIAN JAPRAK

Bosnian Japrak is a most adaptable dish since almost any kind of white meat can be used. Thirty or forty vine leaves will be necessary, together with ½ kilogram of veal or lamb, 1 tablespoon lard (margarine), 1 onion, 80 grams rice, dill and salt to taste. Pour salted water over the vine leaves to soften them, then wash thoroughly in cold water, the salted water having been hot but not boiling. Mince the veal or lamb and fry it in lard with the onions finely minced. When cooked but not dry, remove from the fire, add salt and dill to taste and 80 grams of half cooked rice. Add i whole egg and mix thoroughly. Fill the leaves with this mixture and wrap closely, securing with some fine string if necessary. Place in a dish, pour a little water over and cover with a lid so that no steam can escape.

Allow to cook very slowly for about 45 minutes and then make the following sauce. Place i tablespoon margarine in a saucepan together with i tablespoon flour and cook till brown stirring well to prevent lumps, add a little water and stir and simmer until the mixture thickens. Then add a cup of white wine and another of sour milk or sour cream. Pour over the Japrak and boil the next 10 minutes.

BEG'S SOUP (BEGOVA ČORBA)

A „beg“ was a Turkish provincial governor. Serve this soup as a first course for dinner, or for a light meal with rice, boiled potatoes, or bread.
4 pieces chicken quarters or legs
6 cups water
2 carrots, diced
2 stalks celery, diced
½ cup parsley, chopped salt, pepper to taste
12 young okra, tops removed (do not slice okra unless you want a glutinous dish)
¼ cup cooked rice
4 eggs
Juice of 1 lemon
1 cup sour cream

Simmer chicken, water, carrots, celery, parsley, salt, add pepper, until tender, for about 45-50 minutes. Add okra and rice, simmer for 10 minutes. Crack eggs one at a time, next to each other, over the soup. Do not stir. Let yolks solidify, for about 5-8 minutes. Turn off heat. Taste and adjust seasoning. Serve hot. Pass lemon juice and sour cream for diners to help themselves.

BOSNIAN SARMA

Now here is a recipe for stuffed cabbage leaves the Bosnian name of which is SARMA the ingredients for which are as follows: 1 large or 2 small cabbages, 1 tablespoon lard, 2 onions, 3/4 kilogram beef or veal, 1 egg, pepper and salt, 1 tablespoon uncooked rice, 2 green paprikas.

Wash and remove the outer leaves-- of the cabbages and scoop out the centre from the bottom. Place the hollowed-out cabbage in a deep saucepan and steam in boiling water, then remove from the fire when the leaves begin to divide but the cabbage must not be strained. As the leaves fall apart remove them and lay them on a large dish. Meanwhile prepare the stuffing in the following way. Heat the lard in a saucepan and add the 2 finely chopped onions which must be fried until golden brown, then add the minced veal or beef and continue frying. When the meat is cooked (it should really be raw and not previously-cooked) leave to cool and add 1 egg, pepper and the rice. Then leave to get quite cold and wrap a small portion on this mixture in each leaf. Cook as in the previous recipe.

PUNJENI PLAVI PATLIDŽANI

PUNJENI PLAVI PATLIDŽANI (Stuffed Aubergine) and the ingredients include 5 aubergines, 2 eggs, 2 tablespoons breadcrumbs, 2 tablespoons sour cream, parsley, i onion; i green paprika and ½ kilogram tomatoes.

Simmer the aubergines until cooked and slice in half. Remove the centre and mix it with the beaten egg, breadcrumbs, sour cream, finely chopped parsley, onion and paprikas. Add salt and a little oil. Filled the aubergines with this mixture and place the halves together again. Make a sauce with half kilogram tomatoes, cooked separately in their own juice with half a parsnip, and then strain, and then pour this over the the aubergines. Cook slowly together very slowly for about 45 minutes in the oven, covering the pan for the last half of the time if necessary.

KLJUKUŠA OR KVRGUŠA

This dish is popular with in Bosnia, serve it with a tossed green salad.

1 ¾ cups plus 1 tablespoon all-purpose flour
5 to 6 eggs
Milk
1 teaspoon salt
Pepper to taste
2 ½ pounds chicken, cut into pieces (or use breast strips)
¾ cup sour cream
Preheat oven to 375*. Grease a large 9 x 10“ baking dish. Combine 1 ¾ cups of the flour, eggs, and milk to create a batter resembling that of a thick pancake batter. Add 1 teaspoon of salt, mix well and pour into the greased baking dish.
Salt and pepper the chicken pieces and arrange throughout the batter in the baking dish. Bake for about 40 to 50 minutes till golden. Remove from heat. Mix the sour with 1 teaspoon of flour and then pour it over the chicken dish. Return the chicken to the oven for 5 to 10 minutes.

IMAM BAILDI

Musaka, which is usually made from eggplants, is also called Imam baildi', supposedly after a Moslem priest (imam) who, as legend has it, passed out (baildi) on smelling the delicious fragrance of this speciality. This dish is made from fried slices of eggplants and a filling made from minced meat fried with chopped onions and tomatoes. Alternate layers of eggplants and the meat filling are placed one on top of the other, beaten eggs and milk are poured over this and the dish is then baked in the oven.

BOSNIAN BUREK

¾ cup cooking oil

2 onions, minced

1 ¾ pounds ground beef or veal

salt and pepper to taste

12 sheets phyllo pastry or jufke/juhke

5 eggs

2 cups milk

Heat 4 tablespoons of the cooking oil in skillet on medium-high heat. Saute the onion until if softens and then add ground meat, season with salt and pepper, then lightly brown. Remove from heat and set aside.

Preheat oven to 350*. Spray an 9 x 13“ baking pan with cooking spray or brush with oil. Lay down 6 of the phyllo sheets in the bottom of the baking pan, spraying with cooking spray or brushing with oil between each sheet and folding in the sides to fit. Now evenly spread the meat mixture over this. Next, lay down the remaining 6 phyllo layers once again greasing and folding over to fit the baking pan. Cut into squares using a sharp, serrated knife. Pour the remaining cooking oil over the burek, making sure some gets between the cut edges.

Using a mixer beat the eggs, adding the milk bit by bit. When well mixed pour over the burek. Place in oven and bake for about 1 hour.

You may wish to serve burek with some sour cream or thick plain yogurt to use as a topping. When served as a main dish or lunch entree yogurt for drinking is served alongside.

CHEESE PIE OR SIRNICA

4 eggs, beaten
2 pounds dry curd cottage cheese
2 cups sour cream
1 teaspoon salt
1 pound phyllo or jufke/juhke
cooking spry or ½ cup cooking oil
Preheat oven to 350*. Grease a 9 x 13“ baking dish. Combine the eggs, cheese, sour cream, salt. Miy well.
Lay down 3 sheets of phyllo in the bottom of the baking dish (reserving 3 sheets for the top), spraying with cooking spray or brushing with oil between each layer. Sprinkle filling on bottom layer. Now add phyllo in single sheets (again using spray or oil), sprinkling with filling each time until the filling and phyllo have been used up. Top with the remaining 3 sheets, spraying or brushing each layer, including the top one. Bake for 30 to 40 minutes until golden.

OTHER DISHES

Musaka – a meat pie made of minced beef, very similar to shepherd's pie.
Filovane paprike – fried peppers stuffed with minced meat and spices.
Bosanski lonac – meat stew cooked over an open fire.
Pršut – air-dried ham, similar to Italian proscuitto.
Sudžuk – beef sausages with a similar form to pepperoni.
Suho meso – dried meat, either beef or pork.
Sogan-dolma: fried onions stuffed with minced meat.
Bamija – okra with veal.

Cooking methods include the use of the „*Ispod sača*“ – similar to a Dutch oven. A metal dish is placed on hot coals, the food is placed in the dish and covered by a lid which is then completely covered in hot coals and left to bake.

Teletina – veal, usually served in cutlets. Veal in Bosnia is not produced by locking calves in a crate to ensure softer meat.

Jagnjetina – lamb grilled over an open fire.

SWEETS - BOSNIAN CAKES AND ICE CREAM ARE DIVINE!

Sweets prepared in the Bosnian manner are another specially of this cuisine. Of course, the most popular is baklava. But, besides it, there are several other kinds of sweets in sherbet.

Baklava: dry thin sheets of dough are put in layers into a larger pan slightly dressed with butter; between the layers are scattered ground walnuts or almonds with raisins. When it is first cut and then well bakedm sherbet is poured over. The rhomboids of baklava are served cold.

Tufahije (too-fa-khiye): sweet apples are first peeled, then their heart is removed. After boiling, they are filled with finely ground walnuts. Hot sherbet is poured over thus prepared apples. Served with cream.

Kadaif (ka-da-eef): dried thin strips of paste (made from eggs, flour and water and squeezed onto a hot pan) are put over a mixture of raisins, ground walnuts and buter.

Tufahije

Typical dessert include sugar-soaked baklava, excellent stuffed palačinci (pancakes), hurmašice (syrup soaked sponge fingers) and tufahije (baked apple stuffed with walnut paste and topped with whipped cream). Bosnian cakes and ice cream are divine.

O FATIMA, MAY THE THUNDER STRIKE YOU,

FOR YOU TRIED TO MAKE SWEET PASTRY,

TO BAKE IT, MAY THE THUNDER STRIKE YOU!

WHAT WAS THE USE OF PUTTING WOOD IN THE STOVE,

THAT SORROW MIGHT SEIZE YOUR HEART!“

WHEN FATIMA TOOK OUT THE PAN,

SHE THREW IT TO THE GROUND.

I CAME TO TALK WITH FATIMA,

AND FATIMA WAS SITTING IN THE KITCHEN.

WHAT NEED TO PUT HONEY ON THE PASTRY?

FATA HAS DROWNED IT WITH HER TEARS!

Bosnian love song

BOSNIAN CAKES "GURABIJE" (HONEY SWEETS)

You will need 310 grams lard, 1 egg, 1 yolk egg, ¼ kilogram honey, 800 grams flour and 1 large teacup sugar. Beat the lard until it is creamy, then beat in one after the other the sugar, honey, egg, yolk of egg and lastly the flour. Then beat with a wooden spoon until the mixture forms an easily nahdled pastry, then lay it on a board and cut into small pieces. Roll these pieces into balls in the palm of the hand and press them on top with the thumb. Place on a buttered baking sheet and cook in a moderate oven until brown. Keep for 2 or 3 days before eating.

MOSTAR BAKLAVA

For 20 pieces: 550 gr. of fine flour, 100 gr. of coarse flour, 150 gr. of ground walnuts, 200 gr. butter, a little oil, one egg, 600 gr. of sugar, a lemon, vanilla, and a pinch of salt. Using 500 gr. of flour, a little oil, salt, tepid water and half an egg, knead a soft dough. Divide and add a little coarse flower until the dough has become firmer. The dough is then rolled out into paper thin sheets and left to dry. While the pastry sheets are drying, prepare the filling: 5 dkg of soft (fine) flour is mixed with half an egg and a little water, and then rubbed between the palms to form tiny grains about the size of rice. This is then slighty browned in hot fat and mixed with ground walnuts and fine sugar. Sometimes the sugar is omitted. (In Travnik the fine dough crumbs are obtained by forcing the dough through a sieve). The pastry sheets are then placed on a greased round baking tin alternately with the filling and sprinkled with melted butter, until all the pastry has been used up. The uppermost sheet (in some places

called duhak which means a bridal veil) must be thin and unblemished so that when baked the sweetmeat looks as attractive as possible. Finally, the baklava is cut into diamond-shaped pieces and baked in the oven, first moderate, then hotter, and lastly turned down again. The baklava is baked until it is a rich golden brown. Care should be taken not to over-bake it.

TULUMBE

Makes about 12 Bosnian Tulumbe Pastries

Prep Time: 30 minutes

Cook Time: 20 minutes

Total Time: 50 minutes

Ingredients:

- For the Syrup:
- 6 1/4 cups sugar
- 4 cups water
- 1 tablespoon vanilla
- 1 teaspoon lemon juice
- For the Dough:
- 6 ounces unsalted butter
- 1 1/2 cups water
- 1/2 teaspoon salt
- 1 1/2 cups all-purpose flour
- 6 large eggs

Preparation:

1. To make the syrup: In a large saucepan, bring the syrup ingredients to a boil. Reduce heat and cook down for 10-15 minutes. Let cool completely and then divide into two large bowls.

2. To make the dough: Heat oven to 425 degrees. In a medium saucepan, melt butter in water. Add salt and flour, and stir until dough forms a mass that cleans the sides of the pan. Beat in the eggs, one at a time, until the batter is smooth.

3. Line a sheet pan with parchment paper. Fill a pastry bag fitted with a large star tip with dough and pipe 12 (5-inch) lengths onto the prepared pan. Bake about 20 minutes, until the tolumbe puff up and turn golden brown.

4. Place hot tulumbe into two bowls of syrup, pushing down lightly. Soak overnight and serve cold the next day.

SUL PITA

Ingredients:

6 eggs

6 tablespoons flour

1/2 liter (about 2 cups) milk

1/2 packet baking powder (2 teaspoons)

Syrup:

3 cups sugar

3 cups water

1 . Beat eggs. Add flour, baking powder and milk. Mix well and add eggs. Mix again. Grease a square glass baking dish with butter and pour in the batter. Bake in a preheated 170 (350) oven until brown.

2. Remove from oven and pour warm syrup on top. Syrup: Put water to boil and add sugar, stirring until sugar is melted. Boil 10 minutes more. Set aside to cool.

ĐUL PITA, ĐUL FATMA OR RUŽICE (ROSE PIE)

1 lb. flour

1 cup water

1 egg yolk

1 tablespoon oil

1 cup milk

4 ozs. rice flour or 2 ozs. cornflour

3 cups sugar

8 ozs. nuts

1 cup oil or butter

Vanilla flavouring

1 lemon

The word "đul" means "rose" in Arabic. When these pastries are baked they resamble an open rose — hence their poetic name. With the ingredients in the first column make paper-thin sheets of pastry as for walnut "pita" or baklava.

Filling

Add milk to rice flour or cornflour gradually and cook until mixture thickens, stirring constantly. Add 'It cup of sugar.

Take four sheets of pastry and sprinkle them in turn with hot oil or butter. Place them one on top of the other and spread the filling along one side of the pastry. Roll up as tightly as possible. Butter a large baking tin. With a sharp knife cut the roll into one-inch slices and place then flat on the baking tin. Bake in a hot oven for about 20 minutes.

Syrup

Put 2 ½ cups of sugar into 2 ½ cups of water, add vanilla and one lemon cut into slices. Bring to the boil and simmer until slightly thickened. Pour this syrup over the hot "pita". After all the syrup has soaked in, carefully remove all the pieces of "pita" and arrange on a serving dish.

THE BOSNIAN CULTURE OF COFFEE (KAHVA)

On so many occasions I've watched confused visitors make a mess of the ritual of drinking a good Bosnian coffee, Turkish style.
Bosnian coffee comes in a small metal džezva (pronounced „jezva“) coupled with a small round cup called fildžan (filjohn). With the tiny spoon you gentle stir the top layer of coffee in the džezva. When the top turns a cream colour you are ready to pour. The džezva is usually filled with a little more coffee than the fildžan can hold.

Be aware that at the bottom of džezva are the coffee gronnds that will feel like a mouthful of sand if you pour all the way to the bottom. Leave a tiny layer on the bottom of the džezva just to be sure. Traditionally the sugar cubes are dipped into the fildžan and eaten. Feel free to plump them into the coffee and stir. Always hold the fildžan from the outer rim and never by the body, for it will more than likely be hot. If the fildžan is served in a copper holder that is meant to hold the heat in, don't pick up the copper holder to drink your coffee – that stays on the table. In some places a jelly-like candy called rahatlokum is served. It will be coated with powdered sugar and have a toothpick sticking out from it. It seems obvious what is next but I've seen people trying to dip the rahatlokum into the coffee. Please don't do that. Bend towards the table (the powdered sugar tends to go everywhere) and enjoy your Bosnian delight.

Dear, prepare coffee for me

(*Kahvu mi, draga, ispeci*)

Make me a cup of coffee, dear

As if it were, darling, for you

And I shall come

At midnight to sit beside you.

Do spread a mattress, dear

As if it were, darling, for you

And I shall come and midnight to lie beside you.

Bosnian love song - sevdalinka

RAHAT LOKUM

All Bosnia seem to love rahatluk. Ad who can blame them? The name is a corrupted form on the Arabic rahat-lokoum, which means „a little sweet that causes pleasure“. And that is just what it is. This delicious hard gelee is made of sugar, starch, water, almonds and rose oil. The dried, sliced almonds are put into a mixture of syrup and starch; lemon juice and a few drops of rose oil are added, and the mixture is left to cool in an enameled dish.

1.5 kg. (3 lb. 4 oz.) sugar

1 ¾ l. (3 pt.) water

250 gr. (8 ½ oz.) cornflour

125 gr. (5 oz.) almonds

1 lemon

6-8 drops of rose water

50 gr. (2 oz.) almond oil

Although it may be bough ready-made many Bosniak housewives prefer to make their own, in the following way: Place the sugar in a large saucepan, pour on 1 ¼ pints (¾ litre) of water and make a thick syrup. When the syrup thickens, remove pan from the heat. In another saucepan place the cornflour and slowly add the rest of the water (1 litre or 1 ¾ pints). Add this mixture to the syrup slowly, stirring all the time. Return to the heat until the mixture starts to fall off the spoon, stirring all the time and being careful not to let the mixture burn. Towards the end add the juice of one lemon.

When the mixture begins to leave the sides of the pan, remove from the heat, add the rose water and the almonds, blanched and cut into thin strips. Grease a large enamel dish with almond or ordinary oil and pour in the hot mixture to form a layer 3 cm (just over one inch) thick. Level with a knife and leave for 24 hours to set. Cut into squares 2 by 4 cm (nearly 1 by

2 inches). Dip each piece in sieved icing sugar mixed with rice or cornflour, and place in layers in a tin.

Rahatluk can be made in smaller quantities, but since it keeps for a long time without losing its taste or freshness, it is more convenient ito make a larger quantity and store in tins.

BOSNIAN CUISINE IN PAST

Hearth cooking. The round, metal object to the left is a sač used for baking on the hearth. Planinica, Bosnia, 1968.

Making trahana, a granular pasta eaten in soups. A specialty of Bosniaks in Bosnia (though Bosnian Croats and Bosnian Serbs will sometimes obtain some from them) and perceived as an ethnic marker. This is further demonstrated by the proverbs – „trahana, glavna hrana za godinu dana!“ (trahana, the major food for the year!) and "trahana, bošnjačka hrana!" ("trahana, Bosniaks food!") Planinica, Bosnia, 1968.

At the ritual supper following a hay-cutting be presented by the host to all his workers. Planinica, Bosnia, 1968.

Making pita, filo dough filled with meat, potatoes, apples, greens, cheese, squash, or whatever. Gornji Vakuf, Bosnia, 1968.

LITERATURA

SARAJEVO: TURISTIČKI VODIČ, 1966.

NARODNA JELA I PIĆA PO BOSNI I HERCEGOVINI, I.ZOVKO

TURCIZMI U SRPSKOHRVATSKOM JEZIKU, ABDULAH ŠKALJIĆ, 1985.

VJERSKI OBIČAJI MUSLIMANA U BOSNI I HERCEGOVINI, ENVER MULAHALILOVIĆ, 1988.

NARODNA JELA U HERCEGOVINI I BOSNI, LUKA G.BJELOKOSIĆ.

-POSLOVICE I UZREČICE IZ BOSNE I HERCEGOVINE, RABIJA NURI HADŽIĆ. MOSTAR

-BOSANSKI KUHAR, LAMIJA HADŽIOSMANOVIĆ, SARAJEVO.

-FORUM OPSEG 13, HAZU, 1974.

-ŽIVOT: ČASOPIS ZA KNJIŽEVNOST I KULTURU, OPSEG 38, IZD.7-12.

Podveležje i podvelešci, Tvrtko Kanaet, 1955.

WWW.BUDUH.BLOGGER.BA

WWW.BOSNIANMAGIC.BLOGSPOT.COM

Cilj ove e-knjige nije da u cjelosti prikaže recepte bošnjačke tradicionalne kuhinje ili bolje rečeno tursko-bošnjačke kuhinje, već više da o njima informiše čitatelja na jedan možda malo drugačiji način od onog koji možemo vidjeti u kuharicama. Kao što se može i primjetiti, neki od recepata su razumljivi i na osnovu njihovog sadržaja mogu se primjeniti u praksi dok su pojedini tek spomenuti u kontekstu upoznavanja sa pomalo zaboravljenim jelima.